全国高等职业教育规划教材·旅游与酒店管理专业

酒水服务与酒吧管理

胡柏翠　周德强　主　编
殷开明　副主编
朱世蓉　田　哩　牟　波　参　编

電子工業出版社
Publishing House of Electronics Industry
北京·BEIJING

内 容 简 介

本教材从酒水服务与酒吧管理的基础知识入手，结合目前酒吧行业发展的现状，对酒吧行业的实际情况提出了大量的实践指导，并融入了自主创业的理念，使学生能够在学中做，做中学，增强了实践技能。本书共分十一个项目，包括酒水认知、果蔬饮料制作、茶艺、咖啡制作、鸡尾酒调制、酒吧认知、酒单制作、酒水服务技巧、酒吧原料采保、酒吧促销与成本控制、酒吧创业等。每个项目下设若干个任务，任务之后安排了相应的知识拓展、能力鉴定、实战训练、项目回顾等内容，既方便教学，又帮助学生掌握要点并拓宽思路。

本书不仅可作为高职高专、成人高等院校相关专业学生的学习用书，而且可用做饭店业和餐饮业酒吧管理及服务人员的培训教材。

未经许可，不得以任何方式复制或抄袭本书之部分或全部内容。
版权所有，侵权必究。

图书在版编目（CIP）数据

酒水服务与酒吧管理 / 胡柏翠，周德强主编.—北京：电子工业出版社，2011.2
全国高等职业教育规划教材 • 旅游与酒店管理专业
ISBN 978-7-121-12790-8

Ⅰ. ①酒… Ⅱ. ①胡…②周… Ⅲ. ①酒－基本知识－高等学校：技术学校－教材②餐厅－商业管理－高等学校：技术学校－教材 Ⅳ. ①TS971②F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2011）第 008900 号

责任编辑：张云怡　　特约编辑：尹杰康
印　　刷：
装　　订：
出版发行：电子工业出版社
　　北京市海淀区万寿路 173 信箱　邮编　100036
开　　本：787×1 092　1/16　印张：16.5　字数：418 千字
印　　次：2011 年 2 月第 1 次印刷
印　　数：3 000 册　定价：29.00 元

凡所购买电子工业出版社图书有缺损问题，请向购买书店调换。若书店售缺，请与本社发行部联系，联系及邮购电话：（010）88254888。

质量投诉请发邮件至 zlts@phei.com.cn，盗版侵权举报请发邮件至 dbqq@phei.com.cn。

服务热线：（010）88258888。

前　言

近年来，国家大力推进以服务为宗旨、以就业为导向的职业教育改革，取得了一定的研究成果，尤其是在课程改革环节，提出了工作过程导向、项目导向、任务驱动等一系列新理念、新方法、新理论。随着课程改革的进行，作为课程内容载体的教材也必然要进行改革。本书按照课程改革的思路进行重构，试图打破传统的教材编写模式，以“项目导向、任务驱动”为基本理念，总结校园学生创业工场的经验，注入学生创业理念，在内容选取上以技能、岗位要求和职业资格为标准，体现高职教育的实践性、开放性和职业性。

第一，创新教材编写体系。全书设十一个项目，每个项目下设若干个任务，以基本知识为立足点，配以工作流程图表、物品识别图等来解释知识点与技能点，呈现直观、生动、易懂的特征，同时每个项目设计了知识拓展、实战训练等栏目，旨在拓展学生视野，培养学生的学习能力。

第二，突出实用性。本书在编写过程中参考了我国有关的行业规范，结合相关的职业岗位能力要求，注重操作技术的应用。

第三，强调系统性与科学性。本书系统介绍了各类酒水的基本知识和酒吧服务经营技巧，并依据职业技能学习的客观规律，充分体现循序渐进的原则，从易到难、从简单到复杂逐步过渡。

第四，注重可操作性。本书强调了服务方法与管理技巧，重视操作环节的分析与介绍，并设计了相应的能力鉴定表，学生通过学习基本上可具有从事酒吧工作与酒水服务的能力。

第五，融入新的高职教育理念。本书编写体例以“项目导向、任务驱动”为基本理念，源于对建立基于工作过程系统化课程体系的认识。同时，将一线工作经验与教学成果植入本书，总结校园学生创业工场——“爵色 98”酒吧和“茗香居”茶吧的运作经验，培养学生创业意识。

本书由重庆城市管理职业学院工商管理学院旅游管理专业带头人胡柏翠教授与重庆城市管理职业学院周德强副院长共同主编，参编人员均为学院教学科研经验丰富的一线教师。胡柏翠教授与周德强副院长负责全书总体框架及编写提纲的设计，编写工作的具体分工为：胡柏翠，项目一、六；周德强、胡柏翠，项目十一；殷开明，项目二、五；朱世蓉，项目三、七；田哩，项目八、九；牟波，项目四、十。

在编写过程中，我们参考、引用了众多专家学者及高校同行的研究成果，并在书后列出了其中的部分主要参考文献，在此对所有的专家和学者表示衷心的感谢。我们要特别感谢深圳长丰酒店人力资源部总监潘洪文先生、重庆和府饭店人力资源部经理唐明珠女士给予的热忱帮助。

由于作者水平有限，加之时间仓促，书中难免出现疏漏，敬请广大读者不吝赐教，予以指正。

编　　者

2010 年 12 月

目　录

项目一　酒水认知 …… （1）
任务 1　酒水分类 …… （1）
一、酒水的概念 …… （1）
二、酒水的一般分类方法 …… （4）
三、酒吧对酒水的习惯分类方法 …… （6）
任务 2　非酒精饮料认知 …… （8）
一、茶 …… （8）
二、咖啡 …… （11）
三、碳酸饮料 …… （12）
四、果蔬饮料 …… （14）
五、乳饮料 …… （15）
任务 3　酒精饮料认知 …… （17）
一、发酵酒 …… （17）
二、蒸馏酒 …… （22）
三、配制酒 …… （26）
项目二　果蔬饮料制作 …… （35）
任务 1　果蔬认知 …… （35）
一、常见水果的营养成分及其作用 …… （35）
二、制作果蔬饮料的常用蔬菜 …… （36）
三、果蔬汁的常用配料 …… （37）
四、果蔬饮料的特点 …… （38）
任务 2　果蔬饮料的制作 …… （39）
一、常用工具和制作原理 …… （39）
二、果蔬饮料的制作要点 …… （41）
任务 3　果蔬饮料的操作实例 …… （42）
一、提高免疫力的果蔬饮料 …… （42）
二、清凉消火的果蔬饮料 …… （43）
三、改善食欲不振的果蔬饮料 …… （44）
四、白嫩肌肤的果蔬饮料 …… （45）
五、解疲消压的果蔬饮料 …… （46）
项目三　茶　　艺 …… （54）
任务 1　茶具的配置 …… （54）
一、茶具的分类 …… （54）
二、茶具的组成 …… （57）
三、各类茶适宜使用的茶具 …… （60）
任务 2　茶叶冲泡程序及操作 …… （61）
一、茶叶冲泡的基本要求 …… （61）

二、茶叶冲泡前的准备 …… (62)
三、冲泡茶叶的基本步骤 …… (65)
任务 3　常见茶类的冲泡技艺 …… (66)
一、绿茶的冲泡 …… (66)
二、花茶的冲泡 …… (68)
三、乌龙茶的冲泡 …… (69)
四、红茶的冲泡 …… (70)
五、普洱茶的冲泡 …… (71)
项目四　咖啡制作 …… (81)
任务 1　咖啡与咖啡器具认知 …… (81)
一、咖啡的基本成分与功效 …… (81)
二、咖啡器具 …… (83)
任务 2　咖啡豆的选购与研磨 …… (85)
一、咖啡豆的选购 …… (85)
二、咖啡豆的研磨 …… (88)
任务 3　咖啡的冲泡 …… (90)
一、影响咖啡品质的因素 …… (90)
二、咖啡常见的冲泡法 …… (91)
三、几种花式咖啡的制作 …… (93)
四、冰咖啡的制作 …… (96)
项目五　鸡尾酒调制 …… (104)
任务 1　鸡尾酒认知 …… (104)
一、鸡尾酒的概念 …… (104)
二、鸡尾酒的传说 …… (104)
三、鸡尾酒的主料与辅料 …… (105)
任务 2　调酒工具、计量与方法 …… (117)
一、调酒的工具 …… (117)
二、调酒的计量 …… (119)
三、调酒的技法 …… (119)
任务 3　调酒的载杯和装饰 …… (121)
一、调酒载杯与应用 …… (121)
二、装饰物选择技巧 …… (123)
任务 4　鸡尾酒的调制 …… (130)
一、鸡尾酒的调制程序 …… (130)
二、鸡尾酒调制训练 …… (131)
项目六　酒吧认知 …… (142)
任务 1　酒吧设备与设施配置 …… (142)
一、酒吧的类型 …… (142)
二、酒吧的空间布置 …… (145)
三、酒吧常用器具设备 …… (149)
任务 2　酒吧员工配备 …… (152)

一、酒吧的组织结构 …… （152）
二、酒吧员工的岗位职责及任职条件 …… （153）
项目七　酒单制作 …… （165）
任务 1　酒单的制作 …… （165）
一、酒单的类别 …… （165）
二、酒单内容 …… （166）
三、酒单设计 …… （168）
任务 2　酒水定价 …… （170）
一、酒吧产品的价格结构 …… （170）
二、酒吧酒水定价的影响因素 …… （172）
三、酒水定价方法 …… （174）
项目八　酒水服务技巧 …… （179）
任务 1　酒吧服务认知 …… （179）
一、酒吧服务项目设置 …… （179）
二、酒吧服务程序 …… （181）
三、酒吧服务标准 …… （184）
任务 2　酒水服务 …… （186）
一、酒水服务技能 …… （186）
二、酒水服务方法 …… （189）
三、酒的品饮 …… （191）
任务 3　酒会服务 …… （192）
一、酒会酒水服务 …… （192）
二、酒会食品服务 …… （194）
项目九　酒吧原料采购与保存 …… （198）
任务 1　酒水采购 …… （198）
一、制定采购计划 …… （198）
二、酒水验收 …… （203）
任务 2　酒水存放 …… （207）
一、酒水仓储 …… （207）
二、酒水发放 …… （209）
项目十　酒吧促销与成本控制 …… （213）
任务 1　酒吧促销 …… （213）
一、广告促销 …… （213）
二、酒吧人员推销 …… （219）
任务 2　酒吧成本控制 …… （222）
一、成本核算 …… （223）
二、酒水的成本控制 …… （224）
三、劳动力成本控制 …… （226）
项目十一　酒吧创业 …… （231）
任务 1　市场定位与酒吧选址 …… （231）
一、市场定位 …… （231）

二、酒吧选址考虑的主要因素……（233）
任务 2　资金投入……（235）
一、资金要求……（235）
二、资金筹措……（237）
任务 3　经营手续的办理……（238）
一、登记注册……（238）
二、营业执照与卫生许可证……（240）
任务 4　员工招聘和员工培训……（242）
一、员工招聘与录用……（242）
二、员工培训……（244）

项目一

酒水认知

教学目标	终极目标	通过教学，学生能明确酒水的概念及其分类；知道不同非酒精饮料的种类及特点，熟悉非酒精饮料在酒吧中的作用；掌握发酵酒、蒸馏酒、配制酒的类别，并能正确辨识及购买七大基酒的品牌酒
	促成目标	1．知道酒水的分类方法 2．能正确选购不同的非酒精饮料，并知道其正确的饮用方法 3．对三大发酵酒按概念、分类、鉴别及品尝进行归类比较 4．对七大基酒的著名品牌按酒精度、产地、口味等进行归类区别
学习任务	1．区分酒、酒水、酒精及酒度 2．明确酒水的主要类别 3．认识不同品牌的非酒精饮料 4．能正确选购、饮用及储存非酒精饮料 5．掌握七大基酒的基本知识 6．能正确辨识与购买指定酒水	

任务 1　酒水分类

一、酒水的概念

1．酒与酒水

酒是人们最重要的饮料之一，它几乎是同人类文明一起产生的。那么，什么是酒呢？1992 年版的《汉语大词典》做出如下解释：“酒，用粮食、水果等含淀粉或糖的物质发酵制成的含乙醇的饮料。”1999 年版的《辞海》对酒是这样定义的：“酒，用高粱、大麦、米、葡萄或其他水果发酵制成的饮料。如白酒、黄酒、啤酒、葡萄酒。”

从酒的成分看，酒中最重要的成分是乙醇，乙醇的特性在很大程度上决定了酒的特性。乙醇的主要物理特性是：常温下呈液态，无色透明，易挥发、易燃烧；沸点为 78.3℃，冰点为−114℃；不易感染杂菌，刺激性较强；可溶解酸、碱和少量油类，不溶解盐类，可溶于水；乙醇与水相互作用释放出热，体积收缩，浓度为 53%的乙醇与水分子结合最为紧密，因而刺激性相对小（我国有许多白酒是 53 度的）。酒中还含有另一种成分——甲醇，又称木醇，它能无限溶于酒精和水中，有刺鼻气味。甲醇有毒性，对人体的神经系统和视神经中的盲点有毒害，因此，我国对白酒规定了甲醇的限量，即一般粮食原料酿造的白酒中，每 100ml 酒中甲醇不得超过 0.04g，薯类及代用品为原料的酒中不得超过 0.12g/ml。酒中还有其他多种物质，主要包

括：水分、总醇类、总醛类、总酯类、糖分、杂醇油、矿物质和微生物等。这些物质虽然在酒中所占比重甚小，但这些物质对酒的质量以及色、香、味、体等有很大的关联，决定了酒与酒之间千差万别的口味。

乙醇在饮料酒中的含量是用酒度来表示的。目前，国际上酒度的表示法有三种。第一种方法：标准酒度（Alcohol% by volume），是法国著名化学家盖·吕萨克（Gay·Lusaka）提出的，它是指在 20℃条件下，每 100ml 酒液中含有多少 ml 酒精。这种表示法比较容易理解，因而使用较为广泛。标准酒度又称为盖·吕萨克酒度，通常用百分比表示，或用缩写 GL 表示。第二种方法：英制酒度（Degrees of proof VK），是 18 世纪由英国人克拉克（Clark）创造的一种酒度计算方法。第三种方法：美制酒度（Degrees of proof US），美制酒度用酒精纯度（proof）表示，一个酒精纯度相当于 0.5%的酒精含量。

英制酒度和美制酒度的发明都早于标准酒度的出现，它们都用酒精纯度“proof”来表示。三种酒度之间可以进行换算，具体换算方法如下：

英制酒度＝标准酒度×1.75

美制酒度＝标准酒度×2

美制酒度＝英制酒度×8/7

酒水，就是人们日常生活中所说的饮料（Beverage），是指所有可供人类饮用的经过生产工艺加工制造的液态食品，包括一切含酒精的饮料（Alcoholic Drink）和不含酒精的饮料（Non-alcoholic Drink）。含酒精的饮料称为硬饮料（Hard Drink），通常是指“酒”；不含酒精的饮料称为软饮料（Soft Drink），通常是指“水”。

2. 酒的风格

酒品的风格就是指酒品的色、香、味、体作用于人的感官，并给人留下的综合印象。不同酒品，其风格不同；同样的酒品，也会有不同的风格。

（1）酒的颜色

酒色是人们首先接触到的酒品风格。色彩能有力地表达感情，传递信息，使人获得美的享受，酒品给人的第一感觉和印象就是酒品的颜色。酒品的颜色不但品种繁多，而且变化大，红橙黄绿青蓝紫，色彩纷呈，应有尽有，令人目不暇接。带有颜色的酒在我国很早就已出现，而且品种较多，从众多的诗词中便可略见其风姿，如李贺的“小槽酒滴珍珠红”，杜甫的“鹅儿黄似酒”，白居易的“倾如竹叶盈尊绿”等，描写的是珍珠般闪亮的红酒，鹅雏般嫩黄的黄酒，竹叶般青绿的绿酒，丰富多彩，美不胜收。此外，还有金黄色的酒、琥珀色的酒、碧绿色的酒、咖啡色的酒等。在国内我们习惯上把用谷物发酵后蒸馏出来的无色透明的酒称为“白酒”，而将所有带有颜色的酒称为“色酒”，但很多进口的蒸馏酒如白兰地、威士忌等都带有一定的颜色，这些酒又不能称为色酒。鉴于这一原因，我们将所有酒精度较低，且带有色彩的酒称之为色酒，如葡萄酒、黄酒、各种利口酒等，那么，酒品的颜色是怎样形成的呢？从生产的角度来看，酒品颜色的形成有以下几种途径。

① 来自酿酒原料。很多果酒由于其酿造原料中含有色素，酿出的酒也就带有不同的颜色。如红葡萄酒，在葡萄压榨发酵过程中，果皮和果肉里的色素不断析出，并进入酿成的酒液里，因而使得酿成的红葡萄酒大多成棕红色，可以说，红葡萄酒的这种颜色也是葡萄本身的颜色。酒原料的自然本色能给人以淳朴清新之感，显得朴实无华，因此，一般情况下酿酒者都尽量使酒液保持酿造原料的本色。

② 酒品在生产过程中自然生色。这是指酒在生产过程中由于温度的变化，形态的改变从而

改变酿酒原料的本色，这种自然生色现象是在酒品生产过程中不可避免的，如蒸馏白酒在经过加温、汽化、冷却、凝结之后，改变了原来的颜色而呈无色透明状。一般情况下，这种自然生色现象只要不影响产品质量，生产者是不会去改变它的。

③ 人工或非人工增色。人工增色是生产者为了取悦顾客而在酒液中添加一定的色素或调色剂，以此来改善酒品的风格。这种调色剂的增加有时会导致酒液变味变坏，产生不良后果，如果滥用色素或调色剂还会使酒色风格出现不协调，以致破坏酒品的风格。非人工增色大多发生在生产过程中，酒液改变了原来的色泽，如陈酿中的酒染上容器上的颜色，它的目的是使酒液色泽更加美丽，如白兰地酒，装入橡木桶进行陈酿时，一方面慢慢地与空气中的氧气作用，使酒更趋成熟，另一方面在陈酿过程中不断吸收橡木桶木质的颜色，使酒液呈令人悦目的琥珀色。 随着人民生活的不断提高，营养知识的不断普及，人们越来越意识到，色酒比白酒更适合于现代消费，因为色酒具有酒度较低，刺激性小，并且含有丰富的营养成分等特点，适量饮用，有益于身体健康。此外，色酒有时还能起到增添饮酒气氛的作用，使人充分品味到饮酒的快乐与满足感。酒的色泽千差万别，各具特色，但只要能充分表现酒品的独特风格，达到使人赏心悦目的效果，一般都会受到欢迎。从感官要求出发，白酒应该无色透明，无悬浮物，无混浊和沉淀等；啤酒酒色透明，富有光泽，无失光现象，无黄色或咖啡色小颗粒，泡沫洁白细腻持久；黄酒呈浅黄或金黄色，清澈透明，光泽明亮，无悬浮物，无混浊；果酒酒液透明，无悬浮微粒，无沉淀，酒瓶内壁无附着物等。在审视酒品的色泽风格时，还应注意到外界因素的影响，如室内的光线明暗，包装材料的透明度等。

（2）酒的香气

香气是继酒色之后人们评价酒品的风格。酒品香气形成的原因十分复杂，它除了生产原料本身的香气外，还受生产过程中外来香气、发酵和陈酿过程中容器香气等的影响。人们常常以酒品的香气来划分白酒的种类，中国白酒就是一个典型的例子。

中国白酒的酒香比较复杂，香气十分丰富，因为酒香成分中含有清雅香气的乙酸乙酯、丁酸乙酯、庚酸乙酯、辛酸乙酯、异丁醇、异戊醇等，有些成分虽香味不大，但有溶解其他香气成分的定香作用，如乳酸、乳酸乙酯等。中国白酒概括起来可以分为 5 种香型，即酱香型、浓香型、清香型、米香型和兼香型。

酱香型，又称为茅香型，以贵州茅台酒为代表。所谓酱香是指酒品具有类似酱食品的香气，酱香型酒香气的组成成分极为复杂，至今未有定论，但普遍认为酱香是由高沸点的酸性物质与低沸点的醇类组成的复合香气。酱香型白酒是由酱香酒、窖底香酒和醇甜酒等勾兑而成的，这类香型的白酒香气香而不艳，低而不淡，醇香幽雅，不浓不猛，回味悠长，倒入杯中过夜香气久留不散，且空杯比实杯还香，令人回味无穷。

浓香型，又称泸香型，以四川泸州老窖特曲为代表。浓香型的酒具有芳香浓郁，绵柔甘冽，香味协调，入口甜，落口绵，尾净余长等特点，这也是判断浓香型白酒酒质优劣的主要依据。构成浓香型酒典型风格的主体是乙酸乙酯，这种成分含香量较高且香气突出。浓香型白酒的品种和产量均属全国大曲酒之首，全国八大名酒中，五粮液、泸州老窖特曲、剑南春、洋河大曲、古井贡酒都是浓香型白酒中的优秀代表。

清香型，又称汾香型，以山西杏花村汾酒为主要代表。清香型白酒酒气清香醇正，口味甘爽协调，酒味纯正，醇厚绵软。酒体组成的主体香是乙酸乙酯和乳酸乙酯，两者结合成为该酒主体香气，其特点是清、爽、醇、净。清香型风格基本代表了我国老白干酒类的基本香型特征。

米香型，米香型酒指以桂林三花酒为代表的一类小曲米液，是中国历史悠久的传统酒种。米香型酒蜜香清柔，幽雅纯净，入口柔绵，回味怡畅，给人以朴实纯正的美感。米香型酒的香

气组成中乳酸乙酯含量大于乙酸乙酯，高级醇含量也较多，共同形成它的主体香。这类酒的代表有桂林三花酒、全州湘山酒、广东长东烧等小曲米酒。

兼香型，通常又称为复香型，即兼有两种以上主体香气的白酒。这类酒在酿造工艺上吸取了清香型、浓香型和酱香型酒之精华，在继承和发扬传统酿造工艺的基础上独创而成。兼香型白酒之间风格相差较大，有的甚至截然不同，这种酒的闻香、口香和回味香各有不同香气，具有一酒多香的风格。兼香型酒以董酒为代表，董酒酒质既有大曲酒的浓郁芳香，又有小曲酒的柔绵醇和、落口舒适甜爽的特点，风格独特。

（3）酒的口味

酒品的口味是最受人们关注，也最让人留下深刻印象的酒品风格，酒味的好坏也反映了酒品质量的好坏。人们习惯用酸、甜、苦、辣、咸等来评价酒的口味风格。

① 酸。酸味是针对甜味而言的，是指酒中含酸量高于含糖量，英语里常用“Dry”一词表示，因此酸型通常又称为干型，如干白葡萄酒、半干型葡萄酒等。酸味型酒常给人们醇厚干洌、爽快等感觉，酸还具有开胃作用。目前，酸型酿造酒尤其是葡萄酒越来越受消费者的喜爱，如天津的王朝半干白葡萄酒，销量逐年上升，主要借助于其独特的口味和上乘的质量。青岛华东葡萄酒酿酒公司生产的全干型单品种年份葡萄酒“青岛意斯林”更是酸而不涩、酸而不过、酸而不苦、入口爽净，被外宾称为“中国最好的葡萄酒”。

② 甜。甜味是酒品口味中最受欢迎的，而且以甜为主要口味的酒数不胜数。酒品中甜味主要来自酿酒原料中的麦芽糖和葡萄糖，特别是果酒含糖量尤其大。甜味能给人以滋润圆正、纯美丰满、浓郁绵柔的感觉。

③ 苦。苦味是一种独特的酒品风格，在酒类中苦味并不常见，比较著名的比特酒（Bitters）就是以苦味为主。此外，啤酒中也保留了其独特的苦香味道，适量的苦味给人以净口、止渴、生津、开胃等作用，但是苦味有较强的味觉破坏功能，切忌滥用。

④ 辣。也称为辛，辛辣口味使人有冲头、刺鼻等感觉，尤以高浓度的酒精饮料给人的辛辣感最为强烈，辛辣味主要来自酒液中的醛类物质。

⑤ 咸。咸味在酒中很少见，但少量的盐类可以促进味觉，使酒味更加浓厚。以墨西哥特基拉酒为例，饮用时就必须加入少量盐粉，以增加其独特的风格。

（4）酒体

酒体是对酒品的色泽、香气、口味的综合评价，酒品的色、香、味溶解在水和酒精中，并和挥发物质、固态物质混合在一起构成了酒品的整体。一种酒品酒体的好坏应该是对酒品风格概括性的感受，酒体讲究的应是协调完美，色香味缺一不可。酒品的风格千变万化，各不相同，这都是由于酒中所含的各种物质决定的。人们评价酒品的体常用精美醇良、酒体完满、酒体优雅、酒体甘温、酒体娇嫩、酒体瘦弱、酒体粗劣等词语进行评述。

二、酒水的一般分类方法

人们通常按是否含有酒精成分将饮料划分为酒精饮料和非酒精饮料。

1. 非酒精饮料

非酒精饮料是指不含酒精或含有酒精浓度不超过0.5%的任何饮品。非酒精饮料是日常生活中补充人体水分的来源之一，不仅能解渴，而且在饮用时常常能使人产生舒畅的愉悦感。非酒精饮料的分类方法主要有以下3种：

（1）按是否含有二氧化碳分类。按是否含有二氧化碳可将非酒精饮料划分为碳酸饮料和非

碳酸饮料。碳酸饮料是运用工业方法在饮料中加入二氧化碳气体，以增加饮用时的爽快感及杀口力的饮料，如可口可乐等。

（2）按物理状态分类。按物理状态可将非酒精饮料划分为固体饮料和液体饮料。固体饮料多指冲泡型饮料，如咖啡、茶等。

（3）按原料及特点分类。按原料及特点可将非酒精饮料划分为矿泉水、果蔬饮料、碳酸饮料、乳饮料、植物蛋白饮料、茶、咖啡及其他饮料等。

2. 酒精饮料

酒精饮料就是人们在日常生活中所说的酒，是指酒精浓度超过 0.5%的一种特殊饮料。酒中含有酒精成分，能使人兴奋、麻醉，带有一定的刺激性，是人们日常生活中的重要饮品之一。酒的分类方法很多，常见的方法主要有以下几种。

（1）按酒的生产工艺分类

酒的基本生产工艺有 3 种：发酵、蒸馏、配制，生产出的酒可以称为发酵酒、蒸馏酒和配制酒。

① 发酵酒（Fermented Alcoholic Drink）。发酵酒又称酿造酒、原汁酒，是在含有糖分的液体中加入酵母进行发酵而产生的含酒精的饮料。其生产过程包括糖化、发酵、过滤、杀菌等。发酵酒的主要酿造原料是谷物和水果，其特点是含酒精量低，属于低度酒。其酒品主要有米酒、啤酒、黄酒、葡萄酒等。

② 蒸馏酒（Distilled Alcoholic Drink）。蒸馏酒是将经过发酵的原料（或发酵酒）加以蒸馏提纯酿制而成的含有较高度数酒精的酒液。这类酒的酒精含量大多在 40%以上，通常又称为烈性酒或高度酒，如威士忌、伏特加、金酒和中国白酒等。

③ 配制酒（Assemfled Alcoholic Drink）。配制酒又称再制酒、浸制酒，是在发酵酒或者蒸馏酒的基础上添加调色调香的辅料，经再加工制成的新型酒类。配制酒的方法很多，常见的主要有浸泡、勾兑和混合等方法。配制酒虽然比其他类型的酒晚出现，但因适合人们的爱好和口味而容易被人们接受，如药酒、露酒等。

（2）按酒精含量分类

按酒精的含量可将酒分为高度酒、中度酒、低度酒。

① 高度酒。酒精含量大于 40%的酒为高度酒，一般国外的蒸馏酒都属于此类酒。国产的茅台、五粮液、汾酒、泸州老窖等白酒也属于此类酒。

② 中度酒。酒精含量在 20%～40%的酒为中度酒，常用的有餐前开胃酒（如味美思、茴香酒等）、餐后甜酒（钵酒、雪利酒）等。国产的竹叶青、米酒等属于此类。

③ 低度酒。酒精含量在 20%以下的酒为低度酒，常用的有葡萄酒、桂花陈酒、香槟酒和低度药酒，以及部分黄酒和日本清酒。

（3）按餐饮习惯分类

按西餐搭配习惯分类，酒可分为餐前酒、佐餐酒、甜食酒和餐后酒 4 种类型。

① 餐前酒。餐前酒也称开胃酒，是指在餐前饮用的、能刺激胃液分泌、增加食欲的酒类，如味美思、茴香酒、比特酒等。

② 佐餐酒。佐餐酒通常是指葡萄酒。在西餐的正餐中，只有葡萄酒可以作为佐餐用酒，包括红葡萄酒、白葡萄酒、玫瑰红葡萄酒等。

③ 甜食酒。甜食酒是在西餐就餐过程中佐助甜食时饮用的酒品，其口味较甜，常以葡萄酒为基酒加葡萄蒸馏酒配制而成。常用甜食酒的品种有砗酒、雪利酒等。

④ 餐后酒。餐后酒也就是利口酒，是供餐后饮用的含糖分较多的酒类，饮用后有帮助消化的作用。这类酒有多种口味，原材料分为两种类型：果料类和植物类。果料类包括水果、果仁、果籽等；植物类包括药草、茎叶类植物、香料植物等。制作时用蒸馏酒或食用酒精为原料，加入各种配料（果料或植物）和糖蜜酿制而成。

三、酒吧对酒水的习惯分类方法

酒吧对酒水的习惯分类方法，为制作酒单提供基本依据。

1. 开胃酒（Aperitif）

开胃酒主要在餐前饮用，目的是为了刺激食欲，主要品种有：

（1）味美思（Vermouth）。味美思的名品有法国的诺利·普拉（Noilly Prat），意大利的马蒂尼（Martini）、仙山露（Cinzano）等。

（2）比特酒（Bitter）。比特酒又称苦酒或必打士，是在葡萄酒或蒸馏酒中加入树皮、草根、香料及药材浸制而成的酒精饮料。该酒酒味苦涩，酒度在 16 度～40 度，其名品有意大利的金巴利（Campri）、法国的杜本内（Dubonnet）等。

（3）茴香酒（Anise）。茴香酒是以茴香为主要香料，再加上少量的其他配料如白芷根、柠檬皮等在蒸馏酒中浸制而成的一种酒精饮料，酒度在 25 度～30 度，其名品有法国的潘诺（Pernod）、里卡德（Ricard）等。

2. 烈酒（Liquor）

（1）威士忌（Whisky）。威士忌酒精成分大约在 40%～60%。出产威士忌的国家很多，在英语拼写上亦有小小的区别：在苏格兰、加拿大，威士忌被拼为 Whisky；而在美国、爱尔兰则被拼为 Whiskey。

（2）白兰地（Brandy）。白兰地是以葡萄进行发酵，再进行两次以上蒸馏而成的烈酒。主要产地是法国，有干邑白兰地、亚玛涅克白兰地。此外，意大利、德国、美国、中国等国也产白兰地。

（3）伏特加（Vodka）。伏特加酒源自俄罗斯，是以谷类为原料，通过糖化、发酵和蒸馏后，再用木炭过滤而成。

（4）金酒（Gin）。金酒源自荷兰，又称毡酒，或杜仲子酒，是以谷类为原料，通过糖化、发酵后，再加杜仲子及其他香材并蒸馏而成。主要有荷式金酒、英式金酒。

（5）朗姆酒（Rum）。朗姆酒源自西印度群岛，是以甘蔗为原料，经过发酵、蒸馏，然后在桶里熟成的蒸馏酒。按口味不同，朗姆酒可分为 3 类：淡朗姆酒、中性朗姆酒和浓朗姆酒；按颜色不同也可分为 3 种：白朗姆酒、金朗姆酒、黑朗姆酒。

（6）中国白酒。中国白酒以谷物为原料，通过蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、储存、勾兑而成。分类方法有很多，如按酿酒原料分为粮食酒、薯干酒、代用原料酒等；按糖化发酵情况分为麸曲酒、小曲酒、大曲酒等。

3. 利口酒（Liqueur）

利口酒又称利乔酒或香甜酒，是在蒸馏酒或食用酒精中加入芳香原料配制而成的。

（1）按酒精度数划分

① 普通类利口酒，酒精度 20 度～25 度。

② 精制类利口酒，酒精度 25 度～35 度。
③ 特精制类利口酒，酒精度 35 度～45 度。
（2）按香料成分划分
① 草料利口酒。
② 种料利口酒。
③ 果料利口酒。

4. 葡萄酒（Wine）

（1）按颜色分类
① 红葡萄酒（Red Wine）。
② 白葡萄酒（White Wine）。
③ 玫瑰葡萄酒（Rose Wine）。
（2）按含糖量分类
① 干葡萄酒（Dry Wine）。
② 半干葡萄酒（Semi-dry Wine）。
③ 半甜葡萄酒（Semi-sweet Wine）。
④ 甜葡萄酒（Sweet Wine）。
（3）按二氧化碳含量分类
① 平静葡萄酒。
② 起泡葡萄酒。
③ 低起泡葡萄酒。
④ 高起泡葡萄酒。

5. 啤酒（Beer）

啤酒是以大麦为原料、啤酒花为香料经发酵酿制而成的一种含有大量二氧化碳气体的低度酒。啤酒的分类方法通常有三种：
（1）按有无杀菌分
啤酒按有无杀菌（酵母菌）可分为生啤酒和熟啤酒两种。
（2）按啤酒的颜色分
① 淡色啤酒，又称黄啤酒，包括淡黄色、金黄色、棕黄色啤酒。
② 浓色啤酒。
③ 黑啤酒。
（3）根据麦芽汁浓度分
① 高浓度啤酒。麦芽汁浓度在 14 度～20 度，酒精含量为 4%～5%。
② 中浓度啤酒。麦芽汁浓度在 10 度～12 度，酒精含量为 3%～4%。
③ 低浓度啤酒。麦芽汁浓度在 6 度～8 度，酒精含量在 2%左右。

6. 鸡尾酒（Cocktail）

鸡尾酒是由两种以上酒水混合配制、并以一定装饰物点缀的酒精饮料，酒味温和，酒度适中，一般在 10 度～20 度，分类方法多种多样。
（1）根据鸡尾酒的酒精含量和鸡尾酒分量分类：可分为长饮类（Long Drink）、短饮类（Short

Drink）。

（2）根据饮用温度分类：可分为冰镇鸡尾酒、常温鸡尾酒、热饮鸡尾酒。

（3）根据饮用的时间、地点、场合分类：可分为餐前鸡尾酒、餐后鸡尾酒、晚餐鸡尾酒、睡前鸡尾酒和派对鸡尾酒等。

（4）按照调制鸡尾酒酒基品种进行分类：可分为金酒类、威士忌类、白兰地类、朗姆酒酒类、伏特加酒类、中国酒类等。

7. 非酒精饮料

非酒精饮料，即软饮料，主要包括果蔬汁、茶、咖啡、碳酸饮料等。

（1）果蔬汁。果蔬汁包括纯天然果蔬汁、天然果蔬汁、稀释果蔬汁。

（2）茶。茶包括红茶、绿茶、乌龙茶、花茶、紧压茶等。

（3）咖啡。咖啡有多种分类方法，以产地、输出地命名的有巴西咖啡、摩卡咖啡、印度尼西亚咖啡。饭店餐饮业常用的咖啡有普通速溶咖啡，不含咖啡因的速溶咖啡，以及冰咖啡等。

任务 2　非酒精饮料认知

一、茶

茶是以茶树的鲜叶为原料，通过各种加工方式制成可以冲泡的饮品。茶属于山茶科，为常绿灌木或小乔木植物，植株高达 1～6m，在我国长江流域以南地区广泛种植。茶起源于中国，中国历史上有很长的饮茶纪录，最早可以追溯到石器时代的炎帝神农氏。

1. 茶的种类

茶类的划分有多种方法。

根据制造方法不同和品质上的差异，将茶叶分为绿茶、红茶、乌龙茶（即青茶）、白茶、黄茶和黑茶六大类。

根据我国出口茶的类别将茶叶分为绿茶、红茶、乌龙茶、白茶、花茶、紧压茶和速溶茶等几大类。

根据我国茶叶加工分为初、精制两个阶段的实际情况，将茶叶分为毛茶和成品茶两大部分，其中毛茶分绿茶、红茶、乌龙茶、白茶和黑茶五大类，将黄茶归入绿茶一类；成品茶包括精制加工的绿茶、红茶、乌龙茶、白茶和再加工而成的花茶、紧压茶和速溶茶等类。

将上述几种常见的分类方法综合起来，中国茶叶则可分为基本茶类和再加工茶类两大部分。

中国名茶主要分为绿茶、红茶、乌龙茶、白茶、黄茶、黑茶和再加工茶。

（1）绿茶。绿茶又称不发酵茶，以适宜茶树新梢为原料，经杀青、揉捻、干燥等典型工艺制成。按其干燥和杀青方法不同，一般分为炒青、烘青、晒青和蒸青，绿茶形成了“清汤绿叶，滋味收敛性强”等特点。绿茶是历史最早的茶类，距今三千多年，也是我国产量最大的茶类，产区主要分布于浙江、安徽、江西等省。代表茶有西湖龙井、信阳毛尖、碧螺春、黄山毛峰、庐山云雾。

（2）红茶。红茶又称发酵茶，以适宜制作本品的茶树新芽叶为原料，经萎凋、揉捻、发酵、

干燥等典型工艺过程精制而成。其汤色以红色为主调，故得名。红茶可分为小种红茶、工夫红茶和红碎茶，为我国第二大茶类。代表茶有滇红茶、宜兴红茶、祁门红茶。

（3）乌龙茶。乌龙茶又称青茶，半发酵茶。乌龙茶综合了绿茶和红茶的制法，其品质介于绿茶和红茶之间，既有红茶的浓鲜味，又有绿茶的清芳香，并有绿叶红镶边的美誉。乌龙茶的药理作用，突出表现在分解脂肪、减肥健美等方面，在日本被称为美容茶、健美茶。代表茶有文山包种茶、安溪铁观音、冻顶乌龙茶、武夷大红袍。

（4）白茶。白茶属轻微发酵茶，是我国茶类中的特殊珍品，因其成品茶多为芽头，满披白毫，如银似雪而得名。主要产区在福建省（台湾地区也有少量生产）建阳、福鼎、政和、松溪等县。白茶的制作工艺，一般分为萎凋和干燥两道工序，而其关键是在于萎凋。白茶制法的特点是既不破坏酶的活性，又不促进氧化作用，且保持毫香显现，汤味鲜爽。主要品种有白牡丹、白毫银针。

（5）黄茶。人们从炒青绿茶中发现，由于杀青揉捻后干燥不足或不及时，叶色即变黄，于是产生了新的品类——黄茶。黄茶属发酵茶类，黄茶的制作与绿茶有相似之处，不同点是多一道闷堆工序。这个闷堆过程是黄茶制法的主要特点，也是它同绿茶的基本区别。黄茶按鲜叶的嫩度和芽叶大小，分为黄芽茶、黄小茶和黄大茶三类。代表茶有君山银针、蒙顶黄芽、霍山黄芽。

（6）黑茶。在加工过程中，鲜叶经渥堆发酵变黑，故称黑茶。黑茶既可直接冲泡饮用，也可以压制成紧压茶（如各种砖茶），主要产于湖南、湖北、四川、云南和广西等地。因以销往边疆地区为主，故以黑茶制成的紧压茶又称边销茶。代表茶有普洱茶。

（7）再加工茶。以基本茶类——绿茶、红茶、乌龙茶、白茶、黄茶、黑茶的原料经再加工而成的产品称为再加工茶。这类茶包括花茶、紧压茶、萃取茶、果味茶和药用保健茶等，分别具有不同的品味和功效。代表茶：花茶有茉莉花茶、珠兰花茶；紧压茶有沱茶和六堡茶；速溶茶有绿源牌速溶茶。

2. 茶叶生产工艺

茶叶生产工艺主要包括萎凋、发酵、杀青、揉捻与干燥。

（1）萎凋。萎凋即晾青、晒青，指鲜叶失水一段时间后，使一定硬脆的梗叶成萎蔫凋谢状况的过程。通过萎凋散发部分水分，提高叶子韧性，便于后续工序进行；同时伴随着失水过程，酶的活性增强，散发部分青草气，利于香气透露。萎凋有四种方法，即晾青（室内自然萎凋）、晒青（日光萎凋）、烘青（加温萎凋）和人控条件萎凋。

（2）发酵。发酵是红茶制作的独特阶段，经过发酵，叶色由绿变红，形成红茶红叶红汤的品质特点。其机理是叶子在揉捻作用下，组织细胞膜结构受到破坏，透性增大，使多酚类物质与氧化酶充分接触，在酶促作用下产生氧化聚合作用，其他化学成分亦相应发生深刻变化，使绿色的茶叶产生红变，形成红茶的色香味品质。目前普遍使用发酵机控制温度和时间进行发酵。发酵适度，嫩叶色泽红匀，老叶红里泛青，青草气消失，具有熟果香。

（3）杀青。杀青是通过高温，破坏鲜叶中酶的特性，制止多酚类物质氧化，以防止叶子红变，同时蒸发叶内的部分水分，使叶子变软，为揉捻造形创造条件。随着水分的蒸发，鲜叶中具有青草气的低沸点芳香物质挥发消失，从而使茶叶香气得到改善。除特种茶外，该过程均在杀青机中进行。影响杀青质量的因素有杀青温度、投叶量、杀青机种类、时间、杀青方式等。它们是一个整体，互相牵连制约。杀青对绿茶品质起着决定性作用。

（4）揉捻。揉捻是茶叶塑造外形的一道工序。利用外力作用，使叶片揉破变轻，卷转成条，

体积缩小，且便于冲泡，同时部分茶汁挤溢附着在叶表面，对提高茶的滋味浓度也有重要作用。揉捻工序有冷揉与热揉之分。所谓冷揉，即杀青叶经过摊凉后揉捻；热揉则是杀青叶不经摊凉而趁热进行的揉捻。目前，除名茶仍用手工操作外，大宗绿茶的揉捻作业已实现机械化。

（5）干燥。干燥是将茶坯采用高温烘焙，迅速蒸发水分，并整理外形，充分发挥茶香，达到保质干燥的过程。干燥方法，有烘干、炒干和晒干 3 种形式。

3. 茶叶品质的鉴定

茶叶品质的好坏，在没有科学仪器和方法鉴定的时候，可以通过色、香、味、形四个方面来评价，通常采用看、闻、摸、品进行鉴别，即看外形、色泽，闻香气，摸身骨，开汤品评。

（1）色泽。不同茶类有不同的色泽特点。绿茶中的炒青应呈黄绿色，烘青应呈深绿色，蒸青应呈翠绿色，龙井则应在鲜绿色中略带米黄色。绿茶的气色应呈浅绿或黄绿，清澈明亮。如果色泽灰暗、深褐，质量必定不佳，若为暗黄或混浊不清，也定不是好茶。红茶应乌黑油润，汤色红艳明亮，有些上品工夫红茶，其茶汤可在茶杯四周形成一圈黄色的油环，俗称“金圈”；若汤色暗淡，混浊不清，必是下等红茶。乌龙茶则以色泽青褐光润为好。

（2）香气。各类茶叶本身都有香味，如绿茶具有清香，上品绿茶还有兰花香、板栗香等；红茶具清香及甜香或花香；乌龙茶具熟桃香等。若香气低沉，定为劣质茶；有陈气的为陈茶；有霉气等异味的为变质茶。就是苦丁茶，嗅起来也具有自然的香气。花茶则更以浓香吸引茶客。

（3）口味。口味也称茶叶的滋味，茶叶的本身滋味由苦、涩、甜、鲜、酸等多种成分构成。其成分比例得当，滋味就鲜醇可口，同时，不同的茶类，滋味也不一样，上等绿茶初尝有苦涩感，但回味浓醇，令口舌生津；粗老劣茶则淡而无味，甚至涩口、麻舌。上等红茶滋味浓厚、强烈、鲜爽；低级红茶则平淡无味。苦丁茶入口是很苦的，但饮后口有回甜。

（4）外形。从茶叶的外形可以判断茶叶的品质，因为茶叶的好坏与茶采摘的鲜叶直接相关，也与制茶相关，这都反映在茶叶的外形上。如好的龙井茶，外形光、扁平、直，形似碗钉；好的珠茶，颗粒圆紧、均匀；好的工夫红茶条索紧齐，红碎茶颗粒齐整划一；好的毛峰茶芽毫多、芽锋露等。如果条索松散，颗粒松泡，叶表粗糙，身骨轻飘，就算不上是好茶了。

4. 茶叶的保存方法

茶叶中的一些成分不稳定，在一定的物理、化学诱因下，易产生化学变化，就是通常所说的茶变。茶叶的保存条件不好会加速茶叶的自身氧化及霉变。保存茶叶的容器以锡瓶、瓷坛、有色玻璃瓶为最佳，其次宜用铁罐、木盒、竹盒等，其中竹盒不宜在干燥的北方使用，塑料袋、纸盒最次。保存茶叶的容器要干燥、洁净，不得有异味。盛好保存的茶叶，宜放在干燥通风处，不能放在潮湿、高温、不洁、曝晒的地方，且周围不能有樟脑、药品、化妆品、香烟、洗涤用品等有强烈气味的物品。还要注意，不同种类、不同级别的茶叶不能混在一起保存。

常见的保存方法有以下几种：

（1）利用干燥箱储存。因为干燥箱温度稳定，也隔绝空气，将茶叶放在干燥箱中储存不会潮湿或氧化。

（2）利用冰箱储存。要维持茶叶的新鲜与香味，最好低温储存，尤其是较细嫩的茶叶，如龙井、碧螺春、黄山毛峰更要冷藏。

（3）利用热水瓶储存。将热水瓶清理干净，再将要储存的茶叶倒入瓶内，塞紧塞子存放。

（4）利用罐子储存茶叶。

二、咖啡

“咖啡”（Coffee）一词源自埃塞俄比亚的一个名叫卡法（Kaffa）的小镇，在希腊语中“Kaweh”的意思是“力量与热情”。茶叶与咖啡、可可并称为世界三大饮料。咖啡树属茜草科常绿小乔木，日常饮用的咖啡是用咖啡豆配合各种不同的烹煮器具制作出来的，而咖啡豆就是指咖啡树果实内的果仁，再用适当的烘焙方法制作而成。

1. 咖啡豆的种类

咖啡豆主要分为阿拉比卡、罗伯斯塔和利比瑞卡三种品豆。

（1）阿拉比卡（Coffea Arabica）。占世界产量的四分之三，品质优良，由于咖啡树本身对热度及湿度非常敏感，故其生长条件为至少高于海平面 900m 的高地气候，高度越高，咖啡豆烘培出来的品质越好。此品种咖啡因含量较低（1.1%～1.7%），咖啡豆的颜色呈绿到淡绿，形状椭圆，沟纹弯曲。

（2）罗巴斯达（Coffea Robusta）。约占世界产量的 20%～30%，对热带气候有极强的抵抗力，容易栽培。在海平面高度 200～300 米的地方生长特别好。但特有的抵抗力亦使得其浓度较高，口味苦涩。其咖啡因含量较高（2%～4%），咖啡豆的外形较圆，颜色为褐色，直沟纹。

（3）利比瑞卡咖啡豆原产地为非洲的利比里亚，产量约占世界产量的 5%，这种咖啡豆具有极浓的香味和苦味。

2. 咖啡著名品种

（1）蓝山咖啡。产于牙买加，纯牙买加蓝山咖啡将咖啡中独特的酸、苦、甘、醇等味道完美地融合在一起，香味十分浓郁，香醇甘滑，有持久的水果味，形成强烈诱人的优雅气息，是其他咖啡所望尘莫及的，可谓是咖啡之极品。

（2）哥伦比亚咖啡。产于哥伦比亚，烘焙后的咖啡豆会释放出甘甜的清香，具有酸中带甘、苦味中平的良质特性，且浓度适中，带有持久水果清香，营养十分丰富，高均衡度，有时具有坚果味。因为浓度适宜，它也被应用于高级的混合咖啡中。

（3）巴西咖啡。巴西咖啡种类繁多，多数咖啡带有适度的酸性特征，其甘、苦、醇三味属中性，浓度适中，口味滑爽而特殊，被誉为咖啡之中坚，也是非常好的调配用豆。

（4）意大利咖啡。意大利咖啡具有浓郁的香味及强烈的苦味，咖啡的表面浮现一层薄薄的咖啡油，这层油正是意大利咖啡诱人香味的来源，适合那些追求强烈味觉感受的人。

（5）曼特宁咖啡。产于印度尼西亚的苏门答腊群岛，颗粒饱满，带有极重的浓香味，辛辣的苦味，特别喜欢它的人会沉迷于它的苦后回甘。它同时又具有糖浆味和巧克力味，而酸味就显得不突出，但有种浓郁的醇度，是德国人喜爱的品种，咖啡爱好者大都单品饮用。它也是调配混合咖啡不可或缺的品种。

（6）爪哇咖啡。产于印度尼西亚爪哇岛，颗粒饱满，含辛辣味，酸度相对较低，口感细腻，均衡度好，是精致的芳香型咖啡。

（7）哥斯达黎加咖啡。这种咖啡风味极佳，光滑，酸性强，档次高，具有诱人的香味。

（8）肯尼亚咖啡。这种咖啡芳香、浓郁，酸度均衡可口，具有极佳的水果风味，口感丰富完美，是业内人士普遍喜爱的品种之一。

（9）摩卡咖啡。摩卡咖啡产于埃塞俄比亚，豆小而香浓，其酸醇味强，略带酒香，辛辣刺激，甘味适中，风味特殊，是颇负盛名的优质咖啡，通常单品饮用。

（10）危地马拉咖啡。产于拥有肥沃的火山土壤的安提瓜区，是相当著名的咖啡品种之一。肥沃的火山岩土壤造就了其举世闻名的柔和、香醇口感，略带热带水果味道。丰富的滋味，完美协调，加上一丝丝烟熏味，更突出它的古老与神秘。许多咖啡专家评论危地马拉咖啡为所有中南美洲的咖啡中最佳的品种。

（11）乞力马扎罗咖啡。产于坦桑尼亚的乞力马扎罗，是一种不带酸的咖啡品种，口味香浓。讲究的咖啡雅客，想要感受异国风味，品尝乞力马扎罗咖啡就是最佳的选择。

（12）科纳咖啡。产于夏威夷科纳地区，是只能栽种在火山斜坡上的稀罕品种，味道香浓、甘醇，略带一种葡萄酒香，风味极为特殊。上选的科纳咖啡有适度的酸味和温顺丰润的口感，以及一股独特的香醇。由于产量日趋减少，价格直追蓝山咖啡。

（13）炭烧咖啡。由日本人最早用木炭烘焙咖啡豆而得名。这种咖啡喝起来确实有一种炭烧的味道，但是不会很浓，保留了咖啡的原味，口味纯正，这可能和日本人饮食习惯比较清淡有关。

3. 咖啡豆的包装储存

烘焙过的咖啡豆，很容易和空气中的氧气产生氧化作用，使得所含的油质劣化，芳香味挥发消失，再经过温度、湿度、日光等作用而使变质加速。尤其是经过多层处理的低咖啡因咖啡豆，氧化作用进行得更快。咖啡的包装除了避免与空气接触外，还需要处理咖啡豆产生的二氧化碳。

（1）含气包装。最普通的包装，用空罐、玻璃、纸袋或塑料容器来包装豆子、粉末，再加盖或加封包装，保存性低，且因时刻与空气接触，需尽快饮用，饮用期为一周左右。

（2）真空包装。包装容器（罐、铝箔袋、胶袋）在填充咖啡后，将容器内的空气抽出。虽名为真空，但事实上最多可去除 90%的空气，且咖啡粉的面积比咖啡豆的表面积大，即使是剩余的一点空气，也很容易与粉末结合而影响风味。

（3）瓦斯填充包装。在金属袋上设计一个针孔，在填充咖啡后，将非活性的氮气灌入，把袋内的二氧化碳从针孔挤压出去。此法较为普及，但所有的气体被排出后，氧气就无声无息地从针孔反钻入袋内了。

（4）瓦斯吸着剂包装。将由脱氧素、脱碳素所制成的吸着剂放入包装袋中，可轻易地吸收包装内的空气，且咖啡所产生的碳酸气亦能被吸入，但咖啡的香气也会被吸走是其缺点。

（5）UCC 亚罗马包装。这种包装是目前最理想的咖啡外包装，全部以豆子的形态而非粉末形态来包装。它和针孔金属袋类似，不同的是在袋内的气体可经由针孔排出，而单向活塞可使袋外的氧气无法进入袋内。

三、碳酸饮料

碳酸饮料是指在一定条件下充入二氧化碳气的饮料制品，一般是由水、甜味剂、酸味剂、香精、香料、色素、二氧化碳及其他原辅料组成的。碳酸饮料主要起清凉解暑作用，为嗜好性饮料，一般没有营养价值，但是不同产品有不同的特点，有的确有补充维生素、电解质等作用。

1. 碳酸饮料的种类

（1）果汁型。果汁型碳酸饮料是在产品中添加一定量原果汁（不低于 2.5%的比例）的碳酸饮料，如橘汁汽水、菠萝汁汽水或混合果汁汽水。这类汽水除了具有相应水果所特有的色、香、味之外，还有一定的营养素，有利于身体健康。在当前饮料向营养型发展的趋势中，果汁汽水

的生产量大为增加，且越来越受到人们的欢迎。

（2）果味型。果味型碳酸饮料是以果香型食用香精为主要香精，不加原果汁，或者是加的原果汁低于 2.5%的产品，如橘味汽水、柠檬味汽水等。这类汽水色泽鲜艳，价格便宜，不含或含少量营养素，只具有清凉解渴作用，是普通型汽水，其品种繁多，产量最大，人们几乎可以用不同的香精和着色剂，模仿任何水果的色泽和香型，生产多种果味汽水。

（3）可乐型。可乐型碳酸饮料特指含有焦糖色、可乐香精或类似可乐果和水果香型的辛香、果香混合剂的碳酸饮料。主要产品有可口可乐、百事可乐、非常可乐等产品，以年轻人为主要消费群体。无色可乐不含焦糖色。

（4）低热量型。这类碳酸饮料是以甜味剂全部或部分代替糖类的各型碳酸饮料和苏打水，其热量每 100ml 不高于 75kJ，具有与品名相符的色泽，香气较协调柔和，味感纯正、爽口，有清凉感。

（5）其他。还有一些碳酸饮料含有植物油提取物或以非果香型的食用香精为赋香剂，以补充人体运动后失去的电介质、能量等，如姜汁汽水、运动汽水等。其中运动饮料是指营养素的成分和含量能适应运动员或参加体育锻炼、体力劳动人群的生理特点、特殊营养所需要的饮料。

2. 碳酸饮料的主要原料

碳酸饮料的原料大体上可分为水、二氧化碳和食品添加剂三大类，这些原料品质的优劣直接影响产品的质量。

（1）饮料用水。由于碳酸饮料中水的含量在 90%以上，所以水质的优劣对产品质量影响很大。饮料用水对水的硬度、浊度、色、味、嗅、铁、有机物、微生物等项指标的要求都比较高。即使是经过严格处理的自来水也要再经过合适的处理才能作为饮料用水。通常来说，饮料用水应当无色、无异味，清澈透明，无悬浮物，无沉淀物，总硬度在 8 度以下，pH 值为 7，重金属含量不得超过指标。

（2）二氧化碳。碳酸饮料中的“碳酸气”就是来自于被压入的压缩二氧化碳气体，饮用碳酸饮料实际是饮用一定浓度的碳酸。汽水生产所用的二氧化碳气，一般都是用钢瓶包装、被压缩成液态的二氧化碳，通常也要经过处理才能使用。

（3）食品添加剂。从广义上讲，可把除水和二氧化碳以外的各种原料视为添加剂。碳酸饮料主要添加剂是甜味剂、酸味剂、香味剂、色素以及防腐剂，其中最主要的是甜味剂、酸味剂和香味剂。甜味剂以蔗糖为主，有葡萄糖、果葡糖浆、甜菊苷、蛋白糖、甜蜜素、糖精钠等。碳酸饮料中常用的酸味剂有柠檬酸和苹果酸，可乐型碳酸饮料常用的是磷酸。苹果酸刺激性比较强，在葡萄味道饮料中，多采用酒石酸和柠檬酸、苹果酸并用。香味剂一般都是果香型水溶性食用香精，目前使用较多的是橘子、香蕉、柠檬、苹果等果香型食用香精。色素多采用合成色素，如柠檬黄、胭脂红、靛蓝等。合理地选择与使用添加剂，可使碳酸饮料的色、香、味俱佳。

3. 碳酸饮料的质量识别

（1）色泽。饮料的色泽应与品名相符。果汁汽水、果味汽水应具有与新鲜水果近似的色泽，同一产品的色泽，要鲜亮一致，无变色现象，这样的产品质量最好；反之，则质量不佳。

（2）香气与滋味。要具有本品种应有的香气和滋味，口味正常，味感谐调、柔和，酸甜适口，有清凉感，不得有异味，这样的产品质量最好；反之，则质量不佳。

（3）外观。

① 果汁汽水、果味汽水中的清汁液，应澄清透明，不混浊、不分层、无沉淀。

② 果汁汽水、果味汽水中的混汁液，应有一定的混浊度，均匀一致不分层，只允许有少量果肉沉淀。如果肉沉淀多，则饮料质量差。

（4）灌注量。瓶中灌注饮料后，瓶口空隙的高度应符合要求，即液面与瓶口的距离不超过6cm，封盖后应能看到液面。如果瓶中饮料的灌注量达不到标准，则质量不符合要求。

四、果蔬饮料

果蔬汁（fruit and vegetable juice）是指未添加任何外来物质，直接从新鲜水果或蔬菜中用压榨或其他方法取得的汁液。以果汁或蔬菜汁为基料，加水、糖、酸或香料等调制而成的汁液称为果蔬汁饮料。

1. 果蔬饮料的种类

根据国家规定的饮料分类标准，果蔬饮料按用途可分为浓缩果蔬汁、浆及果蔬汁饮料两大类。果蔬饮料的果汁含量为 100%、40%、20%、10%等多种规格，果蔬饮料通常可分为天然果汁、稀释果汁、果肉果汁、浓缩果汁和蔬菜汁。

（1）天然果汁。天然果汁是指经过一定方法将水果加工制成未经发酵的汁液，具有原水果果肉的色泽、风味和可溶性固形物，果汁含量 100%。

（2）果肉果汁。果肉果汁是指含有少量细碎果粒的饮料，如粒粒橙等。

（3）浓缩果汁。浓缩果汁指需要加水进行稀释的果汁，浓缩果汁中的原汁占 50%以上，如橙汁、柠檬汁等。

（4）稀释果汁。果汁饮料指在果汁（或浓缩果汁）中加入水、糖水、酸味剂、色素等调制而成的单一果汁或混合果汁制品。成品中果汁含量不低于 10%，如橙汁饮料、苹果汁饮料等。

（5）蔬菜汁。蔬菜汁指加了水果汁和香料的各种蔬菜汁，如番茄汁等。

2. 果蔬饮料的生产工艺

果蔬饮料的生产工艺较为简单，一般有以下几个步骤。

（1）稳定剂的溶解。由于果蔬汁的稳定剂一般都为胶体，其溶解需较长时间，一般可与适量白砂糖先干混以提高其分散性，防止形成难溶的胶团，再加热并搅拌溶解。如用胶体磨或用高剪切设备处理，溶解效果更为理想。特别要注意的是稳定剂的溶解一定要充分，否则不但起不到稳定的作用，反而会使稳定剂本身产生沉淀或凝絮。

（2）白砂糖的溶解。白砂糖的溶解很快，但由于白砂糖中一般含有少量的杂质，因此在溶解后应过滤，并加热煮沸几分钟杀菌。

（3）酸的添加。一般先将酸溶解成 10%左右的酸溶液，再添加到产品中。

（4）香精的添加。由于香精中含有较多的挥发性物质，因此灌装前加入效果会更好。

（5）果汁的添加。如使用新鲜果汁，直接加入即可。如使用浓缩果汁，可先用部分水稀释后再加入，当然也可以直接加入，视操作的方便性而定。

（6）均质。在果蔬饮料生产中，通过均质能使残存的果渣小微粒进一步破碎，并使稳定剂等其他物料的直径小于 2μm，制成液相均匀的混合物，减少成品沉淀的产生。均质压力一般为 20～25mPa，温度为 65℃～70℃。

（7）杀菌。杀菌是饮料生产中的重要一步，工艺正确与否不仅影响到产品的保质期也影响产品的品质，果汁中有许多微生物，也有丰富的营养成分，特别是维生素 C，受热后易分解影响

产品色泽，杀菌时间对产品色泽影响也大，一般采用高温短时杀菌，可为 95℃、38 秒或 121℃、5 秒。没有条件的厂家也可以采用二次杀菌的方法，一般条件为 85℃～90℃，时间 20～30 分钟。

3. 对果蔬原料质量的基本要求

（1）适时收获。加工果汁一般要求原料达到最佳加工成熟度，要求其具有该品种典型的色、香、味及营养成分特征，未成熟的果实或过熟的果实都不能采用。所谓适时收获，即在水果适宜的生长阶段中收获，主要依据品种的特性、气候条件、栽培技术和产品质量的要求而定。

（2）选用新鲜度高的原料。在采摘后，水果原料内部立即开始进行一系列生物化学和微生物的反应，水果原料的成分会发生一系列变化，甚至水果原料中的有效成分完全被破坏。因此，水果原料的新鲜度也是衡量其质量的一个特征参数。

（3）选用清洁度高的原料。在加工前，必须通过清洗作业使水果原料处于尽可能清洁、干燥、无损伤的状态。由于在原料污垢中存在着大量的微生物，所以清洗作业是一道很重要的工序。

五、乳饮料

乳饮料是以鲜乳或乳制品为原料，未经发酵或经发酵加水或其他辅料（糖、果汁、可可、咖啡、香料和着色剂等），经有效消毒制成的具有相应风味的液状或糊状饮料。其成品非脂乳固形物含量不低于 3%（质量计）。

1. 乳饮料分类

乳饮料根据配料不同，可分为纯牛奶和含乳饮料两类。纯牛奶也叫鲜牛奶、纯鲜牛奶，这种产品的配料只有一种，即鲜牛奶。含乳饮料的配料除了鲜牛奶外，一般还有水、甜味剂、果味剂等。常见的乳饮料有以下几类：

（1）纯鲜牛奶（Fresh milk）。纯鲜牛奶是以生鲜牛奶为原料，不添加任何辅料，经巴氏杀菌或超高温灭菌工艺生产出的产品。纯鲜牛奶分为全脂和部分脱脂两类。

（2）乳脂饮料（Cream）。乳脂饮料是指牛奶中所含脂肪较高的饮品（一般在 10%～40%），常见的品种有乳饮料、餐桌乳饮和掼奶油。

（3）发酵乳饮。以乳为主要原料，经杀菌、降温，加特定的乳酸发酵剂，再经均质或不均质恒温发酵、冷却、包装等工序制成的产品称为发酵乳制品，包括酸乳制品和乳酸菌制品两大类。乳经乳酸菌发酵而制成的产品，称为酸乳制品，如酸奶、酸性奶油、干酪等。以乳酸发酵为主要手段，添加其他的原料而制成的粉剂、片剂或丸剂，称为乳酸菌制品。

（4）冰淇淋。冰淇淋（Ice cream），是以饮用水、牛奶、奶粉、奶油（或植物油脂）、食糖等为主要原料，加入适量食品添加剂，经混合、灭菌、均质、老化、凝冻、硬化等工艺制成的体积膨胀的冷冻食品，冰淇淋为口感细腻、柔滑、清凉的消暑食品，是一种高档的发泡雪糕。

按所加的特色原料分类，冰淇淋可分为：

① 果仁冰淇淋。这类冰淇淋中含有粉碎的果仁，如花生仁、核桃仁、杏仁、栗仁等，进入量为 2%～6%，其品名通常按进入的果仁命名。

② 水果冰淇淋。这类冰淇淋含有水果碎块，如菠萝、草莓、苹果、樱桃等，再加入相应的香精和色素，并按所用的水果来命名。

③ 布丁冰淇淋。这类冰淇淋含有大量的什锦水果、碎核桃仁、葡萄干、蜜饯等，有的还加入酒类，具有特殊的浓郁香味。

④ 豆乳冰淇淋。这类冰淇淋中添加了营养价值较高的豆乳，是近年来新发展的品种，有各种不同花色，如核桃豆腐冰淇淋、杨梅豆腐冰淇淋等。

（5）含乳饮料。含乳饮料是以鲜乳或乳粉、植物蛋白乳（粉）、果菜汁或糖类为原料，添加或不添加食品添加剂与辅料，经杀菌、冷却、接种乳酸菌发酵剂、培养发酵、稀释而制成的活性或非活性饮料，其种类可分为配制型含乳饮料和发酵型含乳饮料两种。配制型含乳饮料是以鲜乳或乳粉为原料，加入水、糖液、酸味剂等调制而成的产品，其中蛋白质含量不低于 1.0%的称为乳饮料，蛋白质含量不低于 0.7%的称为乳酸饮料；发酵型含乳饮料是以鲜乳或乳粉为原料，经嗜热链球菌或保加利亚乳酸杆菌等发酵制成的乳液中加入水、糖液等调制而成的具有相应风味的活性或非活性产品，其中蛋白含量不低于 1.0%的称为乳酸菌乳饮料，蛋白质含量不低于 0.7%的称为乳酸菌饮料。

2. 乳饮料的营养功效

乳饮料的主要营养成分如下：水分 87.5%左右，脂肪 3.7%左右，蛋白质 3.5%左右，乳糖 4.5%左右，无机盐 0.7%左右。

（1）水。水分占牛奶总量的 87.5%左右，以游离水、结合水、结晶水三种方式存在。游离水占 87%～89%，为溶解和分散其他营养物质的溶剂，这种水不稳定，在常压 100℃条件下即沸腾汽化，0℃时结冰，游离水用浓缩、干燥等方法可以排除。结合水约占 2%～3%，通过水分子的氢键与蛋白质的亲水基结合，它较稳定、不易排除。牛乳中尚有少量的水晶体化合物的结构成分，以分子形式存在于晶体内，称为结晶水，如乳糖有 1 分子结晶水。

（2）乳蛋白。蛋白质是牛奶的重要营养物质，鲜牛奶的蛋白质含量为 3.4%，主要包括酪蛋白、乳清蛋白和脂肪球膜蛋白三种。乳蛋白的消化吸收率一般为 97%～98%，属完全蛋白。牛奶中还含有人体必需的 8 种氨基酸，且比例适当，一个人每天饮用 500g 牛奶，就可以摄入每日推荐量的全部必需氨基酸。它能供给机体营养，执行保护功能，控制代谢过程，输送氧气，防御病菌的侵袭，传递遗传信息。

（3）乳脂肪。乳脂肪是乳的主要成分之一，在乳中含量一般为 3%～5%，牛奶中脂肪含量约占 3.6%，且呈乳糜化状态，以极小脂肪球的形式存在，人体摄入后可经胃壁直接吸收，这对婴儿的成长特别有利。乳脂肪是一种消化率很高的食用脂肪，它能为机体提供能量，保护机体。乳脂肪不仅使牛奶具备特有的奶香味，而且其中还含有多种脂肪酸和少量磷脂，脂肪酸中的不饱和脂肪酸和磷脂中的卵磷脂、脑磷脂、神经磷脂等都具有保健作用。

（4）乳糖。乳糖是哺乳动物乳汁尤其牛奶中特有的碳水化合物，含量为 4.9%左右，其他食物中不含乳糖。乳糖的营养功能是提供热能和促进矿物质如钙、镁、铁、锌等的吸收，对于儿童智力发育非常重要，另外钙的吸收程度与乳糖数量成正比，乳糖被认为是除维生素 D 以外另一促进钙吸收的因子。丰富的乳糖含量，能起到预防佝偻病的作用。

（5）维生素。维生素对维持人体正常生长及调节多种机能具有重要作用，人体是不能自行合成维生素的，必须从食物中摄取。而牛奶中含有几乎已知的所有维生素，如维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K、维生素 B_1、维生素 B_2、维生素 B_{12}、维生素 D 以及泛酸、叶酸等。

（6）钙。牛奶中钙含量丰富，每百克牛奶中的钙含量为 120mg，且钙磷比例适当，有利于钙的吸收，所以牛奶是钙质的最好来源。如果每天饮用 250g 牛奶，就可以补充 300mg 左右的钙，达到推荐供给量的 35%，这对解决中国人膳食钙缺乏具有重要意义。

任务 3　酒精饮料认知

一、发酵酒

发酵酒又称酿造酒、原汁酒，是在含有糖分的液体中加入酵母进行发酵而产生的含酒精的饮料，其生产过程包括糖化、发酵、过滤、杀菌等。发酵酒的主要酿造原料是谷物和水果，其特点是酒精含量低，属于低度酒，一般不超过 15 度。其酒品主要有米酒、啤酒、黄酒、葡萄酒等。

1. 葡萄酒

（1）葡萄酒的分类

① 按颜色分类。

a．红葡萄酒（Red Wine）。红葡萄酒是以紫红色葡萄为原料，连皮带汁一起发酵酿制而成。因酒液中溶有葡萄皮的色素，故酒液呈红色，但陈酿时间越长，其颜色越浅。红葡萄酒通常在室温下饮用，20℃为最佳饮用温度。

b．白葡萄酒（White Wine）。白葡萄酒是以青绿色葡萄为原料，去皮后仅取葡萄的肉、汁发酵酿制而成。因葡萄皮不参加发酵过程，故酒液中没有葡萄皮的色素而呈浅黄色，但陈酿时间越长，其颜色越深。白葡萄酒需冷藏后饮用，10℃～12℃为最佳饮用温度。

c．玫瑰葡萄酒（Rose Wine）。玫瑰葡萄酒是以紫红和青绿色葡萄混合在一起连皮带汁发酵酿制而成的，但在酿制的中途就将皮渣滤出，因而葡萄皮在酒液中浸泡时间较短，酒液中仅溶有少许葡萄皮的色素而呈粉红玫瑰色。玫瑰葡萄酒也需冷藏后饮用，其最佳饮用温度为 12℃～14℃。

② 按葡萄酒中的含糖量分类。

a．干葡萄酒（Dry Wine）。干葡萄酒是指含糖量在 4g/L 以下的葡萄酒，饮用时尝不出甜味。

b．半干葡萄酒（Semi-dry Wine）。半干葡萄酒是指含糖量在 4～12g/L 的葡萄酒，饮用时可尝出微弱的甜味。

c．半甜葡萄酒（Semi-sweet Wine）。半甜葡萄酒是指含糖量在 12～50g/L 的葡萄酒，饮用时可尝出较明显的甜味。

d．甜葡萄酒（Sweet Wine）。甜葡萄酒是指含糖量在 50g/L 以上的葡萄酒，饮用时可尝出浓厚的甜味。

③ 按二氧化碳含量分类。

a．平静葡萄酒。葡萄酒在 20℃时含有二氧化碳的压力（压力食品）低于 0.05MPa 时，称平静葡萄酒。

b．起泡葡萄酒。由葡萄原酒加糖进行密闭二次发酵产生二氧化碳，在 20℃时瓶内压力（以每瓶 250ml 计）大于或等于 0.35MPa。可分为天然、绝干、干半、干、甜起泡葡萄酒。

c．低起泡葡萄酒。葡萄酒在 20℃时含有二氧化碳的压力在 0.05～0.25MPa 时，称为低起泡葡萄酒（或葡萄汽酒）。

d．高起泡葡萄酒。葡萄酒在 20℃时当二氧化碳的压力大于或等于 0.35MPa（对容量小于 250ml 的瓶子压力大于或等于 0.3MPa）时，称高起泡葡萄酒。

④ 以特种葡萄酒分类。特种葡萄酒是指用鲜葡萄或葡萄汁在采摘或酿造工艺中使用特定方

法酿成的葡萄酒。冠以特种葡萄酒名称的酒必须由标准化部门制定标准并有相应的工艺。

a．利口葡萄酒。成品酒度在 15 度～22 度。利口葡萄酒由于酿造方法不同而分为掺酒精利口葡萄酒、甜利口葡萄酒等类型。

b．冰葡萄酒。指将葡萄推迟采收，当气温低于-7℃时，使葡萄在树枝上保持一定时间，结冰后采收、压榨，用此葡萄汁酿成的酒。

c．贵腐葡萄酒。指在葡萄的成熟后期，葡萄果实感染了灰绿葡萄孢，使果实的成分发生了明显的变化，用这种葡萄酿成的酒。

d．产膜葡萄酒。葡萄汁经过全部酒精发酵，在酒的自由表面产生一层典型的酵母膜后，加入葡萄白兰地、葡萄酒精或食用精馏酒精，所含酒度等于或高于 15 度的葡萄酒。

e．加香葡萄酒。以葡萄原酒为酒基，经浸泡芳香植物或加入芳香植物的浸出液（或馏出液）而制成的葡萄酒。

f．低醇葡萄酒。采用鲜葡萄或葡萄汁经全部或部分发酵，经特种工艺加工而成的饮料酒，所含酒度为 1 度～7 度。

g．无醇葡萄酒。采用鲜葡萄或葡萄汁经过全部或部分发酵，经特种工艺脱醇加工而成的饮料酒，所含酒度不超过 1 度。

h．山葡萄酒。采用鲜山葡萄或山葡萄汁经过全部或部分发酵而成的饮料酒。

（2）葡萄酒的鉴别

以法国葡萄酒为例，主要分为以下几个步骤：

① 看酒瓶外观。看酒瓶标签印刷是否清楚，看酒瓶背面标签上的国际条形码是否以 3 字开头（法国国际码为 3），看酒瓶背面标签上是否有中文标识，根据中国法律，所有进口食品都要加中文背标，如果没有中文背标，有可能是走私进口，质量不能保证。

② 看葡萄酒液。看葡萄酒的颜色是否不自然，看葡萄酒中是否有不明悬浮物（瓶底的少许沉淀是正常的结晶体），酒质变坏时颜色有混浊感。

③ 看酒塞标识。打开酒瓶，看木头酒塞上的文字是否与酒瓶标签上的文字一样。 在法国，酒瓶与酒塞都是专用的。

④ 闻葡萄酒的气味。如果葡萄酒有指甲油般呛人的气味，就变质了。

⑤ 品葡萄酒的口感。饮第一口酒，酒液经过喉部时，正常的葡萄酒是平顺的，问题酒则有刺激感。咽酒后，残留在口中的气味有化学气味或臭气味，则不正常。好葡萄酒饮用时应该令人神清气爽。

（3）葡萄酒的品尝

如图 1.1 所示，品尝法国葡萄酒有三大步骤：



图 1.1　葡萄酒的品尝

① 看酒（最好在白色背景下）。从酒杯正上方看，看酒是否清澈，如有混浊，酒就不好；从酒杯正前方的水平方向看，摇动酒杯，看酒从杯壁均匀流下时的速度，酒越黏稠，流动速度越慢，酒质越好。把酒杯侧斜 45° 角来观察，此时，酒与杯壁结合部有一层水状体，它越宽则表明酒的酒精度越高。在这个水状体与酒体结合部，能出现不同的颜色，从而显示出酒的酒龄，蓝色和淡紫色为 3～5 年酒龄，红砖色为 5～6 年，琥珀色为 8～10 年，橘红色说明已经过期了。

② 闻酒。闻酒前最好先呼吸一下室外的新鲜空气，把杯子倾斜 45° 角，鼻尖探入杯内闻酒的原始气味。偏嫩的酒闻起来尚有果味，藏酿酒有复合的香味。摇动酒杯后，迅速闻酒中释放出的气味，看它和原始气味比是否稳定。

③ 品酒。喝一小口，在口中打转，如果酒中的单宁含量高，口中会有干涩的感觉，因为单宁有收敛作用，这说明葡萄酒还没有完全成熟。最好是口感酸、甜、苦、咸达到平衡，吐出或咽下酒液后，感觉口中的留香如何。

2. 啤酒

啤酒是以大麦为原料、啤酒花为香料经发酵酿制而成的一种含有大量二氧化碳气体的低度酒，酒精度为 2.5%～7.5%。啤酒是 20 世纪初传入中国的，属外来酒种。啤酒根据英语“Beer”译成中文“啤”，称其为“啤酒”，沿用至今。啤酒含有充沛的二氧化碳和丰富的营养成分，是发热最高的饮料。它含有 11 种维生素，17 种氨基酸，并多以液体状态存在于酒液中，1L 啤酒经消化后产生的热量相当于 10 个鸡蛋或 500g 瘦肉，或 250g 面包，或 200ml 牛奶，故有“液体面包”之誉。常饮啤酒可以助消化、健脾胃、增食欲。

（1）啤酒的种类

啤酒的分类方法通常有三种。

① 按有无杀菌分。啤酒按有无杀菌（酵母菌）可分为生啤酒和熟啤酒两种。

a．生啤酒。也称鲜啤酒，北方地区称其为渣啤酒。它是没有经过灭菌的，发酵时间较短，酒中还存有活酵母。因此，啤酒稳定性较差，只适宜在 15℃以下运销，保存期一般只有 3～7 天，如温度稍高或存放时间较长，就会出现混浊现象，只宜当地产销。鲜啤酒口味鲜爽，多为低度啤酒，是夏天的消暑佳品。

b．熟啤酒。熟啤酒是装配加盖后，经过高温将啤酒内酵母菌杀死的，所以，稳定性较好。它多为中浓度啤酒，在 10 度～25 度，一般可保存 60 天以上，可远销外地或出口。

② 按啤酒的颜色分。

a．淡色啤酒。又称黄啤酒，包括淡黄色、金黄色、棕黄色啤酒。

b．浓色啤酒。俗称棕啤酒，酒液呈棕红色，与红茶水的颜色近似。

c．黑啤酒。俗称黑啤酒，但其颜色并非黑色，而是呈深棕红色，与咖啡的色泽相似。

③ 根据麦芽汁浓度分。

a．高浓度啤酒。麦芽汁浓度在 14 度～20 度，酒精含量为 4%～5%。

b．中浓度啤酒。麦芽汁浓度在 10 度～12 度，酒精含量为 3%～4%。

c．低浓度啤酒。麦芽汁浓度在 6～8 度，酒精含量在 2%左右。

④ 按啤酒的包装容器分。

a．瓶装啤酒。瓶装啤酒有 350ml 和 640ml 两种。

b．桶装啤酒。

c．罐装啤酒。罐装啤酒有 330ml 规格的。

（2）啤酒的鉴别

① 色泽鉴别。良质啤酒浅黄色带绿，不呈暗色，有醒目光泽，清亮透明，无明显悬浮物。次质啤酒色淡黄或稍深些，透明或有光泽，有少许悬浮物或沉淀。劣质啤酒色泽暗而无光或失光，有明显悬浮物和沉淀物，严重者酒体混浊。

② 泡沫鉴别。良质啤酒倒入杯中时起泡力强，泡沫达 1/2～2/3 杯高，洁白细腻，挂杯持久（4 分钟以上），次质啤酒倒入杯中泡沫升起，色较洁白，挂杯时间持续 2 分钟以上。劣质啤酒倒入杯中稍有泡沫且消散很快，有的根本不起泡沫，起泡者泡沫粗黄，不挂杯，似一杯冷茶水状。

③ 香气鉴别。良质啤酒有明显的酒花香气，无生酒花味，无老化味及其他异味。次质啤酒有酒花香气但不明显，没有明显的异味和怪味。劣质啤酒无酒花香气，有怪异气味。

④ 口味鉴别。良质啤酒口味纯正，酒香明显，无任何异杂滋味，酒质清冽，酒体协调柔和，杀口力强，苦味细腻微弱且略显愉快，无后苦，有再饮欲。次质啤酒口味较纯正，无明显的异味，酒体较协调，具有一定杀口力。劣质啤酒味不正，有明显的异杂味、怪味，如酸味或甜味过于浓重，有铁腥味、苦涩味或淡而无味，严重者不堪入口。

（3）啤酒的品尝

喝啤酒要一看、二闻、三品尝。

① 看。要看酒体色泽，普通浅色啤酒应该是淡黄色或金黄色，黑啤酒为红棕色或淡褐色；再看透明度，酒液应清亮透明，无悬浮物或沉淀物；后看泡沫，当酒注入无油腻的玻璃杯中时，泡沫应迅速升起，泡沫高度应占杯子的三分之一，当啤酒温度在 8℃～15℃时，5 分钟内泡沫不会消失，同时泡沫还应细腻洁白，散落杯壁后仍然留有泡沫的痕迹。

② 闻。即闻香气，在酒杯上方，用鼻子轻轻吸气，应有明显的酒花香气，新鲜，无老化气味。黑啤酒还应有焦麦芽的香气。

③ 品尝。品尝味道，好的啤酒入口纯正，没有酵母味或其他怪味、杂味，口感清爽、协调、柔和，无明显的涩味。有人喜欢斟啤酒时，慢慢斟，怕啤酒泡沫四溢。行内人士认为，啤酒的泡沫有营养成分，喝没有泡沫的啤酒不叫喝啤酒。喝啤酒时，还应将啤酒杯洗干净，切忌有油腻，讲究的话，还得将洗干净的玻璃杯放在冰箱里降温后使用。斟酒时啤酒瓶与酒杯要呈直角，酒斟向杯子正中，一直斟到泡沫上升到杯口为止，稍候片刻，待泡沫消退之后，再次向杯子正中斟酒，直至泡沫呈冠状，高出杯口。

3. 黄酒

黄酒是中国的民族特产，也称米酒（Ricewine），属于酿造酒，在世界三大酿造酒（黄酒、葡萄酒和啤酒）中占有重要的一席。在最新的国家标准中，黄酒的定义是：以稻米、黍米、黑米、玉米、小麦等为原料，经过蒸料，拌以麦曲、米曲或酒药，进行糖化和发酵酿制而成的各类酒。黄酒以大米、黍米为原料，一般酒精含量为 14%～20%，属于低度酿造酒。黄酒具有丰富的营养，含有 21 种氨基酸，其中包括数种未知氨基酸，人体自身不能合成必须依靠食物摄取的 8 种必需氨基酸黄酒都具备，故它被誉为“液体蛋糕”。

（1）黄酒的种类

① 按酒中含糖量分类。

a．干黄酒。“干”表示酒中的含糖量少，总含糖量低于或等于 15g/L。干黄酒的口味醇厚、鲜爽、无异味。在绍兴地区，干黄酒的代表是“元红酒”。

b．半干黄酒。“半干”表示酒中的糖分未全部发酵成酒精，还保留了一部分。在生产上，这种酒的加水量较低，相当干，在配料时增加了饭量，总含糖量为（15～40）g/L，故又称为“加饭酒”。我国大多数高档黄酒都属此类，其口味醇厚、柔和、鲜爽、无异味。

c．半甜黄酒。这种类型的黄酒采用的工艺独特，是用成品黄酒来代替水，加入到发酵醪中，使糖化发酵开始之际，发酵醪中的酒精浓度就达到较高的水平，这在一定程度上抑制了酵母菌的生长速度，由于酵母菌数量较少，使发酵醪中产生的糖分不能转化成酒精，故成品酒中的糖分较高，总含糖量为（40～100）g/L。这种类型的黄酒口味醇厚、鲜甜爽口，酒体协调，无异味。

d．甜黄酒。这种类型的黄酒一般采用淋饭法酿制，即在饭料中拌入糖化发酵剂，当糖化发酵至一定程度时，加入 40%～50%浓度的米白酒或糟烧酒，以抑制酵母菌的发酵作用，保持酒醪中较高的含糖量，总含糖量高于 100g/L。这种类型的黄酒口味鲜甜、醇厚，酒体协调，无异味。

② 按用料与风味的不同分类。

a．稻米黄酒。又名南方黄酒，以糯米、粳米为原料酿制而成，如加饭酒、云南丽江的苏浬玛酒等。苏浬玛酒是以泸沽湖自然保护区清甜的山泉水、雪山水和无现代工业和化肥、农药污染的青稞、大麦、糯米、玉米、苦荞、高原红米六种原料，加入当地大山中特有的药用植物的根制成的传统酒曲，精工酿制而成的酒。它营养丰富、健康、原生态，具有低酒精度、低糖、富有天然植物、五谷的自然芳香、酒味酸甜适中、醇厚爽口的特点。苏浬玛酒不需蒸馏，因而保留了发酵过程中原料、微生物代谢留下来的营养因子，加上低酒精度的作用，是很好的天然保健饮料，有很广的适应性，可以说老少妇孺皆宜。

b．黍米黄酒。又名北方黄酒，以黍米为原料酿制而成，如山东的即墨老酒。

c．其他非稻米黄酒。如玉米黄酒、青稞黄酒、荞麦黄酒、甘薯黄酒等。

③ 按酿酒工艺方法分类。

a．淋饭法。将蒸熟的米饭用冷水淋凉，使其达到发酵温度，加酒药和曲进行发酵，这种酿酒的操作方法叫淋饭法。该法酿成的酒口味淡薄，但比较鲜爽。

b．摊饭法。将蒸好的饭摊在竹簟上，自然摊凉，现在发展成在蒸饭车上吹风降温，之后再加面、加酒母发酵而成为酒。该方法多用来生产干型、半干型黄酒，如绍兴的加饭、元红黄酒。

c．喂饭法。即在发酵中多次投料，多次发酵酿制成黄酒，一般为三次喂饭，也有四次喂饭的。浙江嘉兴和福建红曲黄酒多采用此法。该法的特点是逐步扩大培菌，分批多次喂饭，发酵持续保持旺盛状态，酿成的酒苦味减少，酒质醇厚，而且出酒率比较高。

d．摊喂结合法。即在同一酒品中，采用摊饭和喂饭相结合的方法进行生产。如浙江的寿生酒、乌衣红曲酒等。

（2）黄酒的鉴别

黄酒感官鉴别的基本方法为：

① 色泽鉴别：黄酒应是琥珀色或淡黄色的液体，清澈透明，光泽明亮，无沉淀物和悬浮物。

② 香气鉴别：黄酒以香味馥郁者为佳，即具有黄酒特有的酯香。

③ 滋味鉴别：应是醇厚而稍甜，酒味柔和无刺激，不得有辛辣酸涩等异味。

④ 酒度鉴别；黄酒酒精含量一般为 14.5%～20%。

黄酒因储存、保管不善出现了混浊，只要滋味无改变，仍可饮用；但是黄酒被细菌污染，酒面上悬浮一层薄膜，酒液混浊有沉淀物，口味果酸甚至发臭，这种酒已变质，不能饮用。

（3）黄酒的品评方法

① 酒杯：无色透明，郁金香型玻璃高脚杯，容量 50ml。评酒：将酒注入酒杯，注入量为酒杯的 2/3 或 2/5。举杯：在充分的光线下进行视觉检查，顺序为一看颜色，二看浊度（澄清度），三闻香气，四尝口味。三闻：一闻静止状态下黄酒整体的芳香情况，香气协调完美程度；二闻摇动或转动酒杯后，香气和谐精细情况，反复几次，以确定该酒的品质和个性特征；三闻异杂气味，远近左右动静辨别，直到确定为止。

② 品尝口味（味觉检查）：主要用口腔和舌喉等触觉器官来完成。第一口饮入酒 3～5ml，通过口腔蠕动，酒液在舌面上逐渐向后移动，感觉到甜、酸、苦、香、辣、鲜、涩诸多味道。当香味充满口腔时，就会感知其流动性、圆润性、和谐性、持久性、舒适性等一系列感觉，以及其浓淡、长短、强弱、厚薄等状况。当体会充分时，便可将酒咽下，接着便会从喉部冒出一种香味，经鼻腔或口腔喷出，这就是常说的回味。

③ 第二口、第三口要看情况而定。如果在第一口品尝中，发现有不愉快或不协调之处，那就要再喝一口仔细品味，直到把疑虑解决之后停止，评酒员应具有很强的辨别力和记忆力。风格判断要把色、香、味各方面的状况综合起来，经过思维判断，确定其典型性或特有风格，有时需要与类似的酒进行比较，以确定其风格特点。

二、蒸馏酒

蒸馏酒是将经过发酵的原料（或发酵酒）加以蒸馏提纯酿制而成的、含有较高度数酒精的酒液。这类酒的酒精含量大多在 40%以上，通常又称为烈性酒或高度酒，如白兰地、威士忌、伏特加、金酒和中国白酒等。

1. 白兰地

白兰地通常的意思是“葡萄酒的灵魂”，白兰地英文名字（Brandy）是由荷兰文（Brande）转变而成的。白兰地一词分狭义和广义之说，从广义上讲，所有以水果为原料发酵蒸馏而成的酒都称为白兰地，但现在已经习惯把以葡萄为原料，经发酵、蒸馏、储存、调配而成的酒称做白兰地。若以其他水果为原料制成的蒸馏酒，则在白兰地前面冠以水果的名称，例如苹果白兰地、樱桃白兰地等。

（1）白兰地的种类

① 干邑白兰地（Cognac）。干邑是法国南部的一个地区，位于夏朗德省（Charente）境内。干邑地区的土壤、气候、雨水等自然条件特别利于葡萄的生长，因此，这个地区所生产的葡萄是全世界首屈一指的。干邑是法国白兰地最古老、最著名的产区，干邑地区生产白兰地有其悠久的历史和独特的加工酿造工艺，干邑之所以享有盛誉，与其原料、土壤、气候、蒸馏设备及方法，老熟方法密切相关，干邑白兰地被称为“白兰地之王”。

② 雅邑白兰地（Armagnac）。仅次于干邑的是雅邑白兰地，雅邑位于干邑南部，即法国西南部的热尔省（Gers）境内，以产深色白兰地驰名，虽没有干邑著名，但风格与其接近。酒体呈琥珀色，发黑发亮，因储存时间较短，所以口味烈。陈年或远年的雅邑白兰地酒香袭人，它风格稳健沉着，醇厚浓郁，回味悠长，留杯许久，有时可达一星期之久，酒度为 43 度。当地人更偏爱雅邑，雅邑也是受法国法律保护的白兰地品种。只有雅邑当地产的白兰地才可以在商标上冠以 Armagnac 字样。雅邑白兰地的名品有：卡斯塔浓（Castagnon）、夏博（Chabot）、珍尼（Janneau）、索法尔（Sauval）、桑卜（Semp）。

③ 其他国家和地区的白兰地。除了干邑、雅邑以外，世界上还有其他许多国家和地区生产葡萄蒸馏酒，均可称之为白兰地（Brandy）。

a．法国白兰地（Franch brandy）：指除干邑、雅邑以外的法国其他地区生产的白兰地，与其他国家的白兰地相比，品质上乘。

b．西班牙白兰地（Spanish brandy）：除法国以外，西班牙白兰地是最好的。有些西班牙白兰地是用些厘酒（Sherry）蒸馏而成的。目前许多这种酒是用各地产的葡萄酒蒸馏混合而成的。此酒在味道上与干邑和雅邑有显著的不同，味较甜，且带土壤味。

c．美国白兰地（American brandy）：大部分产自加州，它是以加州产的葡萄为原料，储存在白色橡木桶中至少两年，有的加焦糖调色而成。

除此之外，葡萄牙、秘鲁、德国、希腊、澳洲、南非、以色列、意大利、日本也生产优质白兰地。

（2）白兰地的鉴别

① 干邑白兰地通常用英文字母来标志酒的品质，例如：E 代表 Especiac（特别的），F 代表 Fine（好的），V 代表 Very（很好），O 代表 Old（老的），S 代表 Superior（上好的），P 代表 Pale（淡色而苍老的），X 代表 Extra（格外的），C 代表 Cognac（康涅克）。

② 白兰地在装瓶出售时，在瓶身或标签上用以下几种等级符号来表示酒的储藏年份：★表示 3 年陈储，★★表示 4 年陈储，★★★表示 5 年陈储，V.O 表示 10～12 年陈储，V.S.O 表示 12～20 年陈储，V.S.O.P 表示 20～30 年陈储，F.O.V 表示 30～50 年陈储，X.O 表示 50 年陈储，X 表示 70 年陈储。

③ 在商标上还会用另一种形式的年份缩写来表示橡木桶储藏时间的长短：X 代表 5 年，XX 代表 10 年，XXX 代表 15 年，V.O.代表 15 年以上，V.S.O 代表 20 年以上，V.S.O.P 代表 30 年以上，X.O 代表 40 年以上，EXTRA 代表 50 年以上。储藏年份越久的白兰地，自然越珍贵，品级也就越高。

（3）白兰地的品赏

第一步：举杯齐眉，察看白兰地的清度和颜色。好白兰地应该澄清晶亮、有光泽。

第二步：闻白兰地的香气。白兰地的芳香成分是非常复杂的，既有优雅的葡萄品种香，又有浓郁的橡木香，还有在蒸馏和储藏过程中获得的酯香和陈酿香。由于人的嗅觉器官特别灵敏，所以当鼻子接近玻璃杯时，就能闻到一股优雅的芳香，这是白兰地的前香。然后轻轻摇动杯子，这时散发出来的是白兰地特有的醇香，像似椴树花、葡萄花、干的葡萄嫩枝、压榨后的葡萄渣、紫罗兰、香草，等等。这种香很细腻，幽雅浓郁，是白兰地的后香。

第三步：入口品尝。酒是做给人喝的，酒的好坏，只有尝一尝才能知道。白兰地的香味成分很复杂：有乙醇的辛辣味，有单糖的微甜味，有单宁多酚的苦涩味及有机酸成分的微酸味。好白兰地，酸甜苦辣的各种刺激相互协调，相辅相成，一经沾唇，醇美无瑕，品味无穷。人们可以通过舌面上的味蕾和口腔粘膜的感觉鉴定白兰地的质量。

2. 威士忌

威士忌（Whisky、Whiskey）是一种以大麦、黑麦、燕麦、小麦、玉米等谷物为原料，经发酵、蒸馏后放入橡木桶中陈酿、勾兑而成的一种酒精饮料。

（1）威士忌的种类

依照生产地和国家的不同可将威士忌酒分为苏格兰威士忌酒、爱尔兰威士忌酒、美国威士忌酒和加拿大威士忌酒四大类。

① 苏格兰威士忌。目前世界上最流行的是牌子最多的苏格兰威士忌。苏格兰威士忌的原料至少 60%来自于谷类，而其余部分则被加入麦芽。加入的麦芽是酿制威士忌的关键，各个酿酒商以此来达到威士忌在口味方面的平衡，从而产生其独特的香味。

② 爱尔兰威士忌（Irish Whiskey）。爱尔兰威士忌酒作为咖啡的伴侣已经被人们熟悉，其独特的香味是深受人们喜爱的主要原因。爱尔兰制造威士忌至少有 700 年的历史，有些权威人士认为威士忌酒的酿造起源于爱尔兰，以后传到苏格兰。爱尔兰人有很强的民族独立性，就连威士忌酒（Whiskey）的写法上也与苏格兰威士忌酒（Whisky）有所不同。

③ 美国威士忌，称为“波本”威士忌。波本（Bourbon）是位于美国肯塔基州内的一个县城，该处是美国最先使用玉米做原料酿造出威士忌的地方。波本威士忌酒精含量为 40%～50%，必须选用至少 51%的玉米作为原料，采用连续蒸馏两次的方法酿造而成，必须在新制的烘烤过的白橡木桶内蕴藏两年以上。

④ 加拿大威士忌（Canadian Whisky）。加拿大生产威士忌酒已有 200 多年的历史，其著名产品是稞麦（黑麦）威士忌酒和混合威士忌酒。在稞麦威士忌酒中稞麦（黑麦）是主要原料，占 51%以上，再配以大麦芽及其他谷类组成，此酒经发酵、蒸馏、勾兑等工艺，并在白橡木桶中陈酿至少 3 年（一般达到 4～6 年），才能出品。该酒口味细腻，酒体轻盈淡雅，酒度 40 度以上，特别适宜作为混合酒的基酒使用。

（2）威士忌质量鉴别

① 色泽。琥珀色是陈酿过程中橡木桶赋予的色素，酒液澄清、透明、晶亮，凡色泽过浅、过暗或有失光泽混浊者质量较差。

② 香气。具有谐调浓馥的麦芽香气和陈厚的橡木香，有些品种回味有悦人的烟熏香，香气清雅、细腻，凡上述香气不突出者，或有异香、浮香及不符合威士忌酒特有香气的质量差。

③ 滋味。干冽、醇厚、爽利、绵柔，凡口感暴辣或口味淡薄无味者质量差。

④ 风格。具有威士忌的典型风格，香气高雅、和谐完满、口味怡爽、丰满圆正，凡风格欠典型、酒体不协调的质量差。

3. 伏特加

伏特加（Vodka）在俄语中有“水酒”之称，是以多种谷物（马铃薯、玉米）为原料，用重复蒸馏、精炼过滤的方法，除去酒精中所含毒素和其他异物的一种纯净的高酒精浓度的饮料，无色无味，口味烈，劲大刺鼻，酒中所含杂质极少，口感纯净，并且可以以任何浓度与其他饮料混合饮用，所以经常用做鸡尾酒的基酒，酒度一般在 40 度～50 度。

（1）伏特加的种类

① 俄罗斯伏特加。俄罗斯伏特加酒液透明，除酒香外，几乎没有其他香味，口味凶烈，劲大刺鼻，火一般地刺激。

（2）波兰伏特加。波兰伏特加的酿造工艺与俄罗斯伏特加相似，区别只是波兰人在酿造过程中加入一些草卉、植物果实等调香原料，所以波兰伏特加比俄罗斯伏特加酒体丰富，更富韵味。

③ 其他国家和地区的伏特加。除俄罗斯与波兰外，其他较著名的生产伏特加的国家和地区还有英国、美国、芬兰、法国、加拿大等。

（2）伏特加的品尝

第一步：选择 3 种或 4 种高品质的伏特加酒，把他们放进冰箱里进行冷藏，使他们更有黏性，以获得更加纯净的口感。

第二步：把伏特加冰过后，倒入酒杯中，每个杯中倒入 1～2 盎司。

第三步：举起第一杯放在鼻子下 1 英寸的地方，轻微闻闻它的芳香，这叫做“嗅”香味，里面有很多种伏特加的特色，例如水果的、谷物的或香料的。高品质伏特加的芳香是很柔和的，而且口感微妙。

第四步：浅抿一口，感受它的质感。有品质的伏特加有平滑而不灼口的感觉。

第五步：把酒全部都咽下去来体会特有的感觉。高品质的伏特加会有一定的品质特色，这种品质与在蒸馏和过滤过程中所用的原料与口感不一样。

4. 其他蒸馏酒

（1）金酒

金酒，又叫杜松子酒，是以玉米、稞麦和大麦为原料，经发酵、蒸馏至 90 度以上的酒精液体，加水淡化至 51 度，然后加入杜松子、香菜子、香草、桂皮等香料，再蒸馏至约 80 度的酒液，最后加水勾兑而成。

金酒按口味风格可分为辣味金酒（干金酒）、老汤姆金酒（加甜金酒）、荷兰金酒和果味金酒（芳香金酒）四种。辣味金酒质地较淡，清凉爽口，略带辣味；老汤姆金酒是在辣味金酒中加入 2%的糖分，使其带有怡人的甜辣味；荷兰金酒除了具有浓烈的杜松子气味外，还具有麦芽的芬芳；果味金酒是在干金酒中加入成熟的水果和香料，如柑橘金酒、柠檬金酒、姜汁金酒等。

（2）朗姆酒

朗姆酒，也称兰姆酒、蓝姆酒或朗姆酒，原产地在古巴。它是以蔗糖作为原料，先制成糖蜜，然后再经发酵、蒸馏，在橡木桶中储存 3 年以上而成，因此朗姆酒也叫糖酒，是制糖业的一种副产品，口感甜润、芬芳馥郁。

按色泽分类，可分为以下几类：

（1）淡色朗姆：又名白色朗姆，无色或淡色，清爽型的新鲜酒，清新的蔗糖香气，酒味甘润细腻，酒度为 45 度～55 度。

（2）金色朗姆：金黄色，通常用淡色朗姆和深色朗姆原酒勾兑而成。

（3）深色朗姆：又名黑朗姆，浓褐色，浓厚型的老陈酒，口感甘洌，酒香醇浓优雅，酒度为 45 度～53 度。

（3）特基拉酒

特基拉酒又称龙舌兰酒，采用龙舌兰为原料，经发酵、蒸馏制成，酒精度为 38 度～44 度，带有龙舌兰的独特芳香味。特基拉酒是以它的生产地墨西哥第二大城市格达拉哈拉附近的小镇“特基拉”而命名的，墨西哥是生产特基拉酒最著名的国家。

龙舌兰酒可分无色龙舌兰酒和金色龙舌兰酒两大类。

① 无色龙舌兰酒。蒸馏完后，不需陈年即可装瓶，口味辛辣，多用于调配鸡尾酒。

② 金色龙舌兰酒。蒸馏完后，装入内侧烤焦的木桶内陈储至少 2～5 年，因成熟而呈金黄色泽，芳香爽口，宜纯饮。

5. 中国白酒

中国白酒是以谷物为原料，经发酵、蒸馏而成的蒸馏酒，酒色洁白晶莹、无色透明，香气馥郁、纯净、溢香好，余香不尽，口味醇厚柔绵，甘润清洌，酒体谐调，回味悠久。主要品牌有五粮液、茅台、国窖 1573、剑南春、水井坊、杏花村汾酒、沱牌、酒鬼酒、古井贡酒、洋河大曲等。

（1）中国白酒的分类

① 按酿酒原料划分：粮食酒、薯类酒、代用原料酒（以含淀粉的原料或含糖原料酿制而成的白酒，如甜菜、糖蜜等）。

② 按酿酒工艺划分：固态法白酒、固液结合法白酒、液态法白酒。

③ 按糖化发酵剂划分：大曲酒、小曲酒、麸曲酒、混曲法白酒、其他糖化剂法白酒。

④ 按酒的香型划分：酱香型白酒、浓香型白酒、清香型白酒、米香型白酒、凤香型白酒、

兼香型白酒、芝麻香型白酒、豉香型白酒、特香型白酒。

（2）中国白酒的质地鉴别

① 色泽透明度鉴别。白酒的正常色泽应是无色透明，无悬浮物和沉淀物的液体。将白酒注入杯中，杯壁上不得出现环状不溶物。将酒瓶倒置，在光线中观察酒体，不得有悬浮物、混浊或沉淀。冬季如白酒中有沉淀可用水浴加热到 30℃～40℃，如沉淀消失为正常。

② 香气鉴别。在对白酒的香气进行感官鉴别时，最好使用大肚小口的玻璃杯，将白酒注入杯中稍加摇晃，即刻用鼻子在杯口附近仔细嗅闻其香气，或倒几滴酒在手掌上，稍搓几下，再嗅手掌，即可鉴别香气的浓淡程度与香型是否正常。一般的白酒都应具有一定的溢香，而很少有喷香或留香。名酒中的五粮液，就是以喷香著称的；茅台酒则是以留香而闻名。白酒不应该有异味，诸如焦糊味、腐臭味、泥土味、糖味、酒糟味等不良气味。

③ 滋味鉴别。白酒的滋味应有浓厚、淡薄、绵软、辛辣、纯净和邪味之别，酒咽下后，又有回甜、苦辣之分。白酒的滋味评价以醇厚无异味，无强烈刺激性为上品。感官鉴别白酒的滋味时，饮入口中的白酒，应于舌头及喉部细细品尝，以识别酒味的醇厚程度和滋味的优劣。

三、配制酒

配制酒（Assembled Alcoholic Drinks）又称再制酒、浸制酒，是在发酵酒或者蒸馏酒的基础上添加调色调香的辅料，经再加工制成的新型酒类。配制酒的方法很多，常见的主要有浸泡、勾兑和混合等方法。配制酒的种类繁多，风格各异，著名产品主要集中在欧洲，以法国、意大利和荷兰产的最为著名。

1. 开胃酒

开胃酒又称餐前酒，泛指一切有增进食欲的餐前酒类，即是饮食前喝的少量含酒精饮料，让你舌头上的味道感到舒服些，以便提高饮食兴趣。开胃酒的制造，是用葡萄酒和烈酒作为基酒，加上四十多种无害植物的茎、根、叶、芽和花卉等调制而成。

开胃酒主要分为 3 种类型：味美思、比特酒、茴香酒（Anis）。

（1）味美思

味美思是以葡萄酒为基酒，加入植物、药材等物质浸制而成的，酒度在 18 度左右。最好的产品是法国和意大利出产的，目前几乎所有酒吧里的味美思都产于这两个国家。

味美思分为特干（extra dry）、干（dry）、甜（sweet）几种，主要由酒中含糖分的多少来区分。从颜色上又分为白（bianco）和红（rosso）两种。通常干是指含糖分极少或不含糖分，甜是指含糖较多。

通常干味美思的颜色是无色透明或浅黄色，甜味美思是红色或玫瑰红色。

常用的名牌有：法国产的乐华里，意大利产的马天尼（白）、马天尼（红）、仙山露（白）、仙山露（红）。

（2）比特酒

比特酒也称必打士，是用葡萄酒或某些蒸馏酒加入植物根茎和药材配制而成的，酒精含量在 18 度～45 度，味道苦涩。

常用的牌子有：金巴利酒，颜色鲜红，酒度 26 度，意大利产；杜本那，暗红色，酒度 18 度，味道苦中带有甜味；菲奈恃 •布兰卡（Fernet branca），酒度 45 度，意大利产；西娜尔（Cynar），酒度 18 度，意大利产；安德卜格（Und6rberg），殷红色，酒度 49 度，德国产，是一种由多种药

材浸制成的烈酒，有解酒作用，通常是 5.6ml 的小瓶包装；安哥斯特拉（Angostura），褐红色，酒度 44 度，中美洲的特立尼达出产，140ml 小瓶包装，是一种很特别的苦酒，调酒中常用，但刺激性很强，有微量毒素，多饮会危害人体健康。

（3）茴香酒

茴香酒是用蒸馏酒与茴香油配制而成的，口味香浓刺激，分染色和无色，一般有明亮的光泽，酒度约为 25 度。

潘诺酒（Cpernod），浅青色，半透明，在饮用时加冰加水后会变成奶白色。里卡德，染色。巴斯特 51（Past51），染色，调制时加有甘草油，使酒味更加柔顺。

2. 甜食酒

甜食酒（Dessert Wine），又称餐后甜酒（Liqueur），是佐助西餐的最后一道食物——餐后甜点时饮用的酒品，通常以葡萄酒作为酒基，加入食用酒精或白兰地以增加酒精含量，故又称为强化葡萄酒，口味较甜。甜食酒最著名的是西班牙雪利酒，葡萄牙的波特酒及马德拉酒。

（1）波特酒（Port）

波特酒是葡萄牙产的强化葡萄酒，用葡萄酒和白兰地兑和而成。根据葡萄牙政府的政策，如果酿酒商想在自己的产品上写“波特”的名称，必须有三个条件：一是用斗罗河上游的奥特·斗罗（Alto Douro）地域所种植的葡萄酿造，为了提高产品的酒度，所用来兑和的白兰地也必须使用这个地区的葡萄酿造；二是必须在斗罗河口的维拉·诺瓦·盖亚酒库（Vila Nova de Gaia）内陈化和储存，并从对岸的波特港口运出；三是产品的酒度在 16.5 度以上。

波特酒的制法是：先将葡萄捣烂，发酵，等糖分为 10%左右时，添加白兰地酒中止发酵，但保持酒的甜度；经过二次剔除渣滓的工序，然后运到维拉·诺瓦·盖亚酒库里陈化、储存，一般要陈化 2～10 年时间；最后按配方混合调出不同类型的波特酒。

波特酒酒味浓郁芬芳，爵香和果香兼有，在世界上享有很高的声誉。波特酒也以陈化时间长为佳，通常在商标纸上标有陈化年份。较有名的牌子有：道斯（Dow’s）、泰勒（Taylor’s）、西法（Silva）、方斯卡（Fonseca）和圣地门（Sandeman）。

（2）雪利酒（Sherry）

雪利酒是西班牙产的强化葡萄酒，用葡萄兑和白兰地制成。从制造方法上分为淡色的菲奴（Fino）和浓色的欧罗索（Oloroso）两种，先把巴罗米诺葡萄（Palomino）制成干性葡萄酒，装入桶中约七、八成满，让酒液在桶中酝酿，葡萄酒的表面会繁殖出一层白膜。如制造菲奴雪利酒，则添加 15%以下酒度的酒精，使白膜得以继续繁殖。如果制造欧罗索，则要添加 16%以上酒度的酒精，使白膜中止繁殖，使酒液的颜色得以加深。雪利酒的酒质和风格都闻名世界。雪利酒在最后一道混合工序时，必须把酒度调至 30 度左右。

雪利酒主要分为：

① 淡型雪利酒。也叫芬奴（Fino），清淡闻名，有新鲜的苹果味，酒精含量为 16%～18%。

② 甜型雪利酒。金黄色，带有核桃香味，口感浓烈，酒精含量为 18%～20%。

雪利酒较流行的牌子有：布里斯特（干、甜）、沙克（干、中甜）、柯夫巴罗米诺。

（3）利口酒

利口酒因英文 Liqueur 译音而得名，是以蒸馏酒为酒基加入果汁和糖浆再浸泡各种水果或香料植物经过蒸馏、浸泡、熬煮等过程而制成的酒精饮料，且至少含有 2.5%的甜浆。大部分的利

口酒含甜浆量都超过 2.5%，因而利口酒也称为“甜酒”。它具有高度和中度的酒量，其酒精体积分数为 20%～45%，色娇美，气味芬芳独特，酒味甜蜜。

① 水果类利口酒。由水果、基酒、糖料等调制而成，口味新鲜、清爽。著名品牌有：金万利，产于法国干邑地区；君度香橙，产自海地的毕加拉，西班牙的卡娜拉，巴西的皮拉；橙皮甜酒，产于荷兰的库拉索岛，以产地命名。

② 草本类植物利口酒。草本类植物利口酒的配制原料是草本植物，制酒工艺较为复杂，有点秘传色彩，让人感到神秘难测。著名品牌有：修道院酒，该酒由法国郎多谢托利斯修道院独家生产；杜林标，产于英国，该酒以威士忌与草药、蜂蜜调制而成；加利亚诺，以意大利的英雄加利亚诺将军的名字为酒名。

③ 种子利口酒。种子利口酒是用植物的种子为基本原料配制的。用以配料的植物种子有许多种，制酒者往往选用那些香味较强，含油较高的坚果种子进行配制加工。品种有：茴香利口酒，该酒以食用酒精与茴香蒸馏得到香精，再与蒸馏酒、糖液混合，并进行冷处理而得到橙色酒液；杏仁利口酒，以杏仁和其他果仁为原料调制而成，呈红黑色，果香明显，口味甘美。著名产品有：意大利阿马度，咖啡利口酒；如添万利，以朗姆酒为酒基，有香草味，酒度为 27.5 度；奶油利口酒，又称利口乳酒，以果实、草料或种料为调料，其含糖量为 40%～50%。

（4）中国配制酒

中国配制酒是以发酵酒、蒸馏酒或食用酒精为酒基，加入可食用的花、果、动植物或中草药，或以食品添加剂为呈色、呈香及呈味物质，采用浸泡、煮沸、复蒸等不同工艺加工而成的改变了其原酒基风格的酒。

① 中国配制酒的配制方法。一般有浸泡法、蒸馏法、精炼法三种。浸泡法是指将药材、香料等原料浸没于成品酒中陈酿而制成配制酒的方法；蒸馏法是指将药材、香料等原料放入成品酒中进行蒸馏而制成配制酒的方法；精炼法是指将药材、香料等原料提炼成香精加入成品酒中而制成配制酒的方法。配制酒分为植物类配制酒、动物类配制酒、动植物配制酒及其他配制酒。

② 药酒。以白酒、黄酒和米酒浸泡或煎煮，具有治疗和滋补性质的各种中药或食物，去掉药渣所得的口服酒剂（或药物和食物与谷物、麦共同酿制），即为药酒。

a．药酒的种类。从用法上分，分为内服药酒，外用药酒，既可以内服、又可外用的药酒三大类。

从药酒的作用方面来看，可以分为治病为主的药酒和滋补养生保健类药酒。前者有特定的医疗作用，使用得当可有显著的疗效；后者具有养生保健的作用。

b．药酒的功效。以治病为主的药酒，主要作用有祛风散寒、养血活血、舒筋通络。例如，用于骨肌损伤的跌打损伤酒；用于风湿性关节炎或风湿所致肌肉酸痛的风湿药酒、追风药酒、风湿性骨痛酒、五加皮药酒等；如果风湿症状较轻则可选用药性温和的木瓜酒、养血愈风酒等；风湿多年、肢体麻木、半身不遂者可选用药性较猛的蕲蛇药酒、三蛇酒、五蛇酒等。

以补虚强壮为主的保健药酒，主要作用有滋补气血、温肾壮阳、养胃生精、强心安神，如气血双补的龙凤酒、山鸡大补酒、益寿补酒、十全大补酒等；健脾补气为主的人参酒、当归北芪酒、长寿补酒等；滋阴补血为主的有当归酒、蛤蚧酒、杞圆酒等；益肾助阳的有羊羔补酒、龟龄集酒、参茸酒、三鞭酒等；补心安神为主的猴头酒、五味子酒、人参五味子酒等。

③ 露酒。露酒是以蒸馏酒、发酵酒或食用酒精为酒基，以食用动植物、食品添加剂作为呈香、呈味、呈色物质，按一定生产工艺加工而成，改变了其原酒基风格的饮料酒。

a．露酒的种类。按香源物质分为三类：植物、动物、动植物混合。露酒包含的范围很广，主要有果酒、含气饮料酒、饮用露酒、仿制西洋酒四个部分。

b．露酒的生产工艺。露酒主要是以酒基和原辅料按照生产工艺加工而成，其原辅料可供选择的品种很多，具有强大的优势，如宫丁香、枸杞、人参、蛇、当归、动物、动物的骨骼等，可以说，凡是中医能够入药的品种，基本上都能按照生产工艺而生产露酒。特别是近年来应用科技的发展，原料的应用范围不断扩大，野生资源类有红景天、刺梨等野生果，花卉类中如梨花、玫瑰、茉莉、菊花、桂花等，为露酒的产品细分、市场细分、功能细分提供了巨大的空间。



知识拓展

一、中国碳酸饮料的国家标准

根据国家GB 2759.2《碳酸饮料卫生标准》的规定，碳酸饮料应符合如下标准：

（1）二氧化碳含量（20℃时体积倍数）不低于 2.0 倍。

（2）果汁型碳酸饮料是原果汁含量不低于 2.5%的碳酸饮料。

（3）果味型碳酸饮料是原果汁含量低于 2.5%的碳酸饮料。

（4）低热量型碳酸饮料其能量每 100ml 不高于 75kJ。

二、乳饮料产品标准

感官指标：应具有加入物相应的色泽和风味，质地均匀，无脂肪上浮，无蛋白质颗粒，允许有少量加入物的沉淀，无任何不良气味和滋味。

理化指标：脂肪含量≥1%，蛋白质含量≥1.0%，糖精钠≤0.15g/L。

卫生指标：铅等重金属含量指标按 GB 2759 执行。

微生物指标：细菌总数≤10 000 个/ml，大肠菌群≤40 个/ml，致病菌不得检出。日本乳饮料规定的细菌总数为少于 30 000 个/ml。

三、果汁、果汁饮料、水果饮料的区别

果汁是指经过各种方法将水果加工制成未经发酵但能发酵的汁液，或者在浓缩果汁中加入与果汁浓缩时失去的天然水分等量的水，具有原水果果肉的色泽、风味和可溶性固形物含量。果汁含量为 100%。

果汁饮料是指在果汁（或浓缩果汁）中加入水、糖液、酸味剂等调制而成的清汁或混汁制品。成品中果汁含量不低于 10%（m/V），如橙汁饮料、菠萝汁饮料、苹果汁饮料等。

水果饮料是指在果汁（或浓缩果汁）中加入水、糖液、酸味剂等调制而成的清汁或混汁制品。成品中果汁含量不低于 5%（m/V）。

需要注意的是，果汁饮料和水果饮料是浓度上的差别，但字面上却很相似，如苹果汁饮料是果汁饮料，而苹果饮料却是水果饮料，切不可混淆，以免购买时一头雾水。

四、酒的饮用方法

1. 黄酒的饮法

黄酒的饮法，可带糟食用，也可仅饮酒汁，后者较为普遍。传统的饮法是温饮，先将盛酒器放入热水中烫热，或隔火加温。温饮的显著特点是酒香浓郁，酒味柔和，但加热时间不宜过久，否则酒精都挥发掉了，反而淡而无味。一般在冬天盛行温饮。

还有一种方法是在常温下饮用。在中国香港和日本，流行加冰后饮用，即在玻璃杯中加入一些冰块，注入少量的黄酒，最后加水稀释饮用。有的也可在杯内放一片柠檬。饮酒时，配以不同的菜，则更可领略黄酒的特有风味，以绍兴酒为例:

（1）干型的元红酒，宜配蔬菜类、海蜇皮等冷盘;

（2）半干型的加饭酒，宜配肉类、蟹类;

（3）半甜型的善酿酒，宜配鸡鸭类;

（4）甜型的香雪酒，宜配甜菜类。

2. 饮葡萄酒的规则

葡萄酒一般是在餐桌上饮用的，故常称为佐餐酒（Tablewines）。在上葡萄酒时，如有多种葡萄酒，哪种酒先上，哪种酒后上，有几条国际通用规则:

（1）先上白葡萄酒，后上红葡萄酒;

（2）先上新酒，后上陈酒;

（3）先上淡酒，后上醇酒;

（4）先上干酒，后上甜酒。

3. 饮酒的最佳温度

（1）黄酒。适当加温后饮用，口味倍佳。但是究竟多少温度为宜，还没有人做过系统研究。古代用注子和注碗，注碗中注入热水，注子中盛酒后，放在注碗中。近代已用锡制酒壶盛酒，放在锅内温酒，一般以不烫口为宜，这个温度约为 45℃～50℃左右。

（2）白酒。一般在室温下饮用，但是，稍稍加温后再饮，口味较为柔和，香气也浓郁，邪杂味消失。其主要原因是，在较高的温度下，酒中的一些低沸点的成分，如乙醛、甲醇等较易挥发，这些成分通常都含有较辛辣的口味。

（3）葡萄酒。不同的葡萄酒适宜的饮酒温度有所不同。白葡萄酒和桃红葡萄为 8℃～12℃，香槟酒、汽酒和甜型白葡萄酒为 6℃～8℃，新鲜红葡萄酒为 12℃～14℃，陈年红葡萄酒为 15℃～18℃。

（4）啤酒。啤酒是一种低酒度的饮料酒，较适宜的饮用温度在 7℃～10℃，有的甚至在 5℃左右。如果喝黑啤酒，温度更低些，较为流行的做法是将酒置于冰箱内冻至表面有一层薄霜时再拿出来喝。



能力鉴定

经过能力鉴定，填制表 1.1～表 1.3。

表 1.1　酒水认知能力鉴定表（一）

被鉴定者姓名：_____　　能力单位：酒水基础认知

鉴定或工作场所：_____　　鉴定者姓名：_____

关键能力	评价指标	是否具备能力	
		是	不是
记忆能力	1．酒水的一般分类方法		
	2．酒吧对酒水的分类方法		
	3．区别酒、酒精、酒水及酒度		
	4．鸡尾酒酒度的计算方式		
理解能力	1．酒的成分		
	2．酒的风格		

被鉴定者能力：满意_____　　不满意_____

对被鉴定者的反馈：

鉴定者签名：_____　　日期：_____

表 1.2　酒水认知能力鉴定表（二）

被鉴定者姓名：_____　　能力单位：非酒精饮料认知

鉴定或工作场所：_____　　鉴定者姓名：_____

关键能力	评价指标	是否具备能力	
		是	不是
记忆能力	1．认识不同的名茶，熟悉茶的一般生产工艺		
	2．认识不同种类的咖啡		
	3．认识不同品牌的碳酸饮料		
	4．了解果蔬饮料的生产工艺		
	5．了解乳饮料的生产工艺		
辨识能力	1．能选购不同品种的茶		
	2．能正确选购咖啡		
	3．能正确购买不同品牌的碳酸饮料		
	4．正确购买不同的果蔬饮料		
	5．正确购买不同的乳饮料		
应用能力	1．能用正确的方法保存茶叶		
	2．能对咖啡豆进行正确的包装储存		
	3．能在鸡尾酒的制作过程中，正确使用果蔬饮料		
	4．能在鸡尾酒的制作过程中，正确使用乳饮料		

被鉴定者能力：满意_____　　不满意_____

对被鉴定者的反馈：

鉴定者签名：_____　　日期：_____

表 1.3　酒水认知能力鉴定表（三）

被鉴定者姓名：_____　　能力单位：酒精饮料认知

鉴定或工作场所：_____　　鉴定者姓名：_____

关键能力	评价指标	是否具备能力	
		是	不是
记忆能力	1．对三大发酵酒按概念、分类、鉴别及品尝进行归类比较		
	2．对七大基酒的著名品牌按酒精度、产地、口味等进行归类区别		
	3．能说出配制酒的名品酒		
辨识能力	1．能对啤酒、葡萄酒和黄酒进行品鉴		
	2．能品鉴七大基酒		
	3．能正确辨识不同种类的配制酒		
应用能力	能按指定的酒单正确购买相关的酒品		

被鉴定者能力：满意_____　　不满意_____

对被鉴定者的反馈：

鉴定者签名：_____　　日期：_____



实战训练

将学生分成小组，通过讨论，制定一个基酒购买清单，然后去大型超市进行辨识基酒学习，并能按要求选购相关酒品。



项目回顾

酒水就是人们日常生活中所说的饮料（Beverage），是指所有可供人类饮用的经过生产工艺加工制造的液态食品，包括一切含酒精的饮料（Alcoholic Drink）和不含酒精的饮料（Non-alcoholic Drink）。含酒精的饮料称为硬饮料（Hard Drink），通常是指“酒”；不含酒精的饮料称为软饮料（Soft Drink），通常是指“水”。

人们通常按是否含有酒精成分将饮料划分为酒精饮料和无酒精饮料。无酒精饮料是指不含酒精或少数饮料含有酒精浓度不超过 0.5%的任何饮品。无酒精饮料有多种分类法，按原料及特

点可将无酒精饮料分为矿泉水、果蔬饮料、碳酸饮料、乳饮料、植物蛋白饮料、茶、咖啡及其他饮料等。

酒精饮料就是人们在日常生活中所说的酒，是指酒精浓度超过0.5%以上的一种特殊饮料。酒中含有酒精成分，能使人兴奋、麻醉，带有一定的刺激性，是人们日常生活中重要的饮品之一。酒的分类方法很多，按酒的生产工艺分类，可分为发酵酒、蒸馏酒和配制酒。

酒吧对酒水的习惯分类方法，为制作酒单提供基本依据。酒吧通常将酒水分为开胃酒、烈酒、利口酒、葡萄酒、啤酒、鸡尾酒和无酒精饮料。

项目二

果蔬饮料制作

教学目标	终极目标	通过教学，学生能认识不同水果的营养价值；认识制作果蔬饮料的常见蔬菜品种及其最佳的上市时间，熟悉制作果蔬饮料的常用工具及其用法；能够根据消费者的不同要求制作不同种类的果蔬饮料
	促成目标	1．知道常见水果的营养价值 2．能正确选购不同的水果和蔬菜 3．掌握并能选购常用的果蔬饮料配料 4．掌握常用果蔬饮料制作的原理和方法
学习任务	1．区分不同水果的营养价值 2．明确常用蔬菜的品种 3．认识不同制作效果的果蔬饮料配料 4．能正确选购、使用果蔬饮料的各种制作工具 5．掌握常见的不同价值的果蔬饮料的制作方法	

任务 1　果蔬认知

一、常见水果的营养成分及其作用

不同水果的营养成分不同。根据制作果蔬饮料的实际需要，对常用水果的营养成分必须做到心中有数，并有针对性的进行应用（见表 2.1）。

表 2.1　常见水果的营养成分及其作用

名称	营养成分	营养作用
苹果	含有类黄酮、碳水化合物及果胶，同时维生素 A、C、E 及钾和抗氧化剂等含量也很丰富	（1）具有降低胆固醇含量的功效作用 （2）具有通便和止泻的双重功效与作用 （3）有降低血压的作用 （4）苹果的香气是治疗抑郁和压抑感的良药 （5）具有宁神安眠作用
香蕉	含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、粗纤维、钙、磷、胡萝卜素、硫胺素、烟酸、维生素 C、维生素 E 以及丰富的微量元素钾等	（1）预防高血压 （2）预防疲劳，延年益寿 （3）防治胃溃疡 （4）预防便秘

续表

名称	营养成分	营养作用
葡萄	含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、葡萄糖、果糖、蔗糖及铁、钙、磷、钾、硼、胡萝卜素、维生素 B1、维生素 B2、等成分，营养异常丰富	（1）具有补肝强肾、益气补血、生津解渴、健脾开胃、强壮筋骨、利水消肿之功效 （2）对防止血管硬化、高胆固醇、脂肪肝、视网膜炎等都有一定的作用 （3）葡萄含类黄酮物质，能清除体内的氧自由基，可抗衰老，保护心脑血管
菠萝	含有维生素 B1、维生素 B2、维生素 C、维生素 E、糖类、钙、钠、铁等	（1）改善局部的血液循环，消除炎症和水肿 （2）有利尿作用 （3）菠萝性味甘平，具有健胃消食、补脾止泻、清胃解渴等功用 （4）美容的作用，防止皮肤干裂，滋润头发
草莓	果肉中含有大量的糖类、蛋白质、有机酸、果胶等营养物质。此外，草莓还含丰富的维生素 B1、B2、C、磷、铁、钾、锌、铬等人体必需的矿物质和部分微量元素	（1）具有明目养肝作用 （2）对胃肠道和贫血有一定的滋补调理作用 （3）可以预防坏血病，对防治动脉硬化、冠心病也有较好的疗效 （4）具有防癌作用 （5）草莓中含有天冬氨酸，可以自然平和地清除体内的重金属离子
梨	含有蛋白质、脂肪、碳水化合物（糖）、维生素 C、硫胺素（维生素 B1）、核黄素（维生素 B2）、苹果酸、柠檬酸、果糖、蔗糖、葡萄糖等有机成分，还含有钾、钠、钙、镁、硒、铁、锰等无机成分及膳食纤维	（1）能保护心脏，减轻疲劳，增强心肌活力，降低血压 （2）能祛痰止咳，对咽喉有养护作用 （3）梨有较多糖类物质和多种维生素，易被人体吸收，增进食欲，对肝脏具有保护作用 （4）能清热镇静，常食能使血压恢复正常，改善头晕目眩等症状 （5）能防止动脉粥样硬化，抑制致癌物质亚硝胺的形成，从而防癌抗癌 （6）有助于消化、通大便

二、制作果蔬饮料的常用蔬菜

常见蔬菜的营养成分与营养作用如表 2.2 所示。

表 2.2　制作果蔬饮料常用蔬菜的营养成分与营养作用

名称	营养成分	营养作用
胡萝卜	含有大量胡萝卜素、植物纤维，还含有降糖物质	（1）益肝明目 （2）利膈宽肠 （3）增强免疫功能 （4）降糖降脂
黄瓜	含有蛋白质、脂肪、糖类、多种维生素、纤维素以及钙、磷、铁、钾、钠、镁等丰富的成分	（1）有利于改善大脑和神经系统功能，辅助治疗失眠症 （2）提高人体免疫功能 （3）具有清热利水、解毒的功效，还可治疗烫伤等 （4）减肥、美容佳品
番茄	富含维生素 A、C、B1、B2 以及胡萝卜素和钙、磷、钾、镁、铁、锌、铜和碘等多种元素，还含有蛋白质、糖类、有机酸、纤维素	（1）健胃消食，生津止渴，润肠通便 （2）清热解毒，生津止渴 （3）降脂降压，利尿排钠 （4）抗血凝聚，防脑血栓

续表

名称	营养成分	营养作用
黄豆	营养价值极丰富，富含高品质的蛋白质，还含有维生素 A、B、 D、E 及钙、磷、铁等矿物质	（1）有“豆中之王”之称，被人们称为“植物肉”、“绿色的乳牛”，补充身体所需的高品质蛋白质 （2）对缺铁性贫血十分有利 （3）对大脑神经十分有利
芹菜	营养十分丰富，含蛋白质、钙、磷、铁，其中蛋白质含量比一般瓜果蔬菜高 1 倍，铁含量为番茄的 20 倍左右，芹菜中还含丰富的胡萝卜素和多种维生素等	（1）具有散热、祛风利湿 （2）健胃利血气、清肠利便、润肺止咳、降低血压、健脑镇静的作用 （3）对高血压、血管硬化、神经衰弱、头痛脑涨、小儿软骨症等都有辅助治疗作用
白菜	含有丰富的粗纤维、维生素 C、维生素 E 等	（1）润肠、促进排毒，促进大便排泄，帮助消化，对预防肠癌有良好作用 （2）护肤和养颜效果 （3）降低人体胆固醇水平，增强血管弹性，常食可预防动脉粥样硬化和某些心血管疾病
苦瓜	含有丰富的蛋白质、糖、矿物质及各种维生素，特别是维生素 C 含量尤为突出	（1）能刺激唾液及胃液分泌，可促进食欲，帮助消化 （2）还具有解毒等功效，深受人们喜爱
芦荟	富含糖、芦荟素、蛋白质、氨基酸、微量元素、维生素、芦荟宁、芦荟苦素、芦荟皂甙等	（1）有抗炎、修复胃黏膜和止痛的作用 （2）能调节体内的血糖代谢，是糖尿病人的理想食物和药物 （3）美容、减肥、防治便秘的佳品 （4）芦荟多糖的免疫复活作用可提高机体的抗病能力

三、果蔬汁的常用配料

1. 纯净水（或凉白开）

有些水果蔬菜很容易榨汁，但对于水分较少的杏子、胡萝卜、苹果等水果蔬菜，加水辅助榨汁是必要的，对于吸收能力较弱的儿童，太浓的果蔬饮料更需要加水稀释饮用。

2. 蜂蜜

在制作果蔬饮料的实践中，你会发现部分营养价值较高的水果和蔬菜，特别是蔬菜，其口感并不好，比如芹菜等，这时你可以用添加蜂蜜的方法来调节口味，之所以用蜂蜜来调节口味，主要是因为蜂蜜本身也是营养丰富的养颜佳品，另一方面蜂蜜不会像糖一样使人发胖。

3. 冰块

冰块有各种各样的造型，也可以有各种各样的颜色。冰块在制作果蔬饮料中发挥着重大的作用。其作用主要有：

（1）添加色彩，颜色不同的冰块可以塑造不同的主题，从而增加饮料的吸引力。

（2）调味，冰块可以增强饮料的爽口感。

（3）降温，冰块可以降低果蔬饮料的温度。

4. 柠檬汁

柠檬汁是制作果蔬饮料很重要的一个配料，主要作用如下：
（1）调节口味。
（2）有效防止果蔬饮料因氧化而变色。
（3）维生素含量极为丰富，是美容的天然佳品，能防止和消除皮肤色素沉着，具有美白作用。
（4）柠檬汁含有烟酸和丰富的有机酸，其味极酸，有很强的杀菌作用。

5. 薄荷叶

薄荷叶被看成是果蔬饮料的贴身伴侣，任何组合里放进几片薄荷叶，都可以有两个作用：
（1）调节果蔬饮料的口味。
（2）增加果蔬饮料的形态美。

6. 酸奶

酸奶不仅具有牛奶的营养价值，且以其营养丰富、易被消化吸收等诸多保健功能而成为众多消费者喜欢的食品。将酸奶与果蔬汁制作材料一起放入榨汁机搅拌，可以榨出更营养、更美味的果蔬饮料来。

7. 牛奶

牛奶性味甘平、补气养血，富含蛋白质、糖类及维生素，牛奶中的蛋白质为完全蛋白质，含人体所必需的 8 种氨基酸，是最好的营养补品，对于味道比较清淡的果蔬饮料，加入浓香的牛奶不失为一个好主意。

8. 花生碎

花生的抗氧化作用强，能有效预防高血压以及动脉硬化。在榨好的果蔬饮料上撒上一层花生碎的话，不但可以让果蔬饮料更加香浓，而且可以给果蔬饮料的整体形象加分。

四、果蔬饮料的特点

果蔬饮料之所以越来越赢得人们的喜爱，是因为它具有与众不同的特点。

1. 悦目的色泽

不同品种的果实，在成熟后会呈现不同的鲜艳色泽，既是果实成熟的标志，又是区别不同种类水果的特征。果实的色泽是由其色素物质来体现的。色素物质按其溶解性能及其存在状态可分为两类：
（1）脂溶性色素，又称质体色素。它包括胡萝卜素（橙色、黄色、橙红色）和叶绿素（绿色）等，它的耐久性和稳定性较好，但对氧化较敏感。
（2）水溶性色素，又称液泡色素。它包括花青素（呈红、蓝、紫等颜色）和花黄素（呈黄色）等，色泽一般随 pH 值的改变而变化。

2. 迷人的芳香

各种果实均有其固有的香味，特别是随着果实的成熟，香气日趋浓郁，这种香气也给果汁

带来不同的感觉，构成了不同果汁特有的典型风味。果汁的芳香是由芳香物质散发出来的，它们都是挥发性物质，种类繁多，虽然量微，但对香气和风味的表现却十分明显而典型。

果蔬饮料中的芳香物质包括酮类、醇类、醛类、酯类和有机酸类，这些芳香物质均有强烈的挥发性，故在加工处理过程中应注意保持天然水果浓郁迷人的芳香。

3. 怡人的味道

果蔬饮料的味道主要来自糖和酸等成分。果蔬饮料中形成甜味的主要成分是蔗糖、果糖和葡萄糖，其他甜味物质量微少。糖分是随着果实的成熟不断形成和积累的，故成熟的果实较甜。酸性物质主要是柠檬酸、苹果酸、酒石酸等有机酸，各种果实中所含的酸性物质的种类和数量不同，故酸味也有差异。如苹果以苹果酸为主，柑橘类以柠檬酸为主，而葡萄则以酒石酸为主。有机酸在果实中可以盐类或酯类的形式存在，而游离酸则是决定酸味的主要因素。

果汁中糖分和酸分以符合天然水果的比例组合，构成最佳糖酸比，给人以怡人的味觉感受。

4. 丰富的营养

新鲜果蔬汁含有丰富的矿物质、维生素、蛋白质、叶绿素、氨基酸、胡萝卜素等人体所需的多种维生素和微量元素，其中有些成分如叶绿素等，人类目前仍无法合成，唯有直接从绿叶蔬菜中摄取。

维生素是体内能量转换所必需的物质，能起控制和调节代谢的作用，人体对它的需要量虽少，但其作用异常重要。维生素在体内一般不能合成，多来自于食物，而果实和蔬菜是维生素的主要来源。但有些维生素（如维生素 C）受热时最容易被破坏，在果汁加工时要倍加注意。

果蔬饮料中还含有许多人体需要的无机盐，如钙、磷、铁、镁、钾、钠、碘、铜、锌等，它们以硫酸盐、磷酸盐、碳酸盐或与有机物结合的盐类形式存在，对构成人体组织与调节生理机能起着重要的作用。

正因为果汁有悦目的色泽、迷人的芳香、怡人的味道和丰富的营养，才成为深受人们欢迎的饮料。

任务 2　果蔬饮料的制作

一、常用工具和制作原理

1. 常用工具

（1）榨汁机。榨汁机是制作果蔬饮料必备的工具之一。需要注意的是，不同榨汁机的功效是不同的。针对不同的果蔬饮料，需要使用不同的榨汁机，比如使用自动榨汁机还是手动榨汁机，使用金属榨汁机还是塑料榨汁机。一台品质卓越的榨汁机，是制作完美果蔬饮料的基础。

（2）搅拌机。用来将果蔬饮料快速搅碎，与榨汁机不同的是，搅拌机打出的果汁含有大量纤维，不会把果汁和纤维分开，而榨汁机打出来的饮品是果汁和纤维分开的。

（3）雪克壶。制作果蔬饮料时，在分量很少的时候，需要使用雪克壶将果汁、辅料等材料放进去来回摇荡。通过材料的充分混合，获取营养价值高、口感醇厚的果蔬饮料。

（4）量杯。用来量取材料的各种消耗量。

（5）水果刀。用来切割各种水果材料和蔬菜。

（6）冰铲。用来铲出制作果蔬饮料所需要的冰块。

2. 制作原则

（1）选料新鲜

果蔬饮料之所以深受人们欢迎，是因为它具有色、香、味，又富营养，有益于健康。果蔬饮料的原料是新鲜水果和蔬菜。原料质量的优劣直接影响果蔬饮料的品质，选择果蔬饮料的原料时有以下几项基本要求：

① 充分成熟。这是对果蔬饮料原材料的基本要求。不成熟的果蔬由于碳水化合物含量较少而味道酸涩，难以保证果汁的香味和甜度，加之色泽晦暗，没有相应的果蔬特征颜色，使果汁失去了美感。过分成熟的果蔬由于呼吸分解作用，糖分、酸分、色素、维生素和芳香物质损失较多，影响果蔬饮料的风味。充分成熟的果实，色泽好，香味浓，含糖量高，含酸量低，且易于取汁。

② 无腐烂现象。腐烂，包括霉菌病变、果心腐烂等，任何一种腐烂现象，均由于微生物的污染而引起，不但使果蔬饮料的风味变坏，而且还会导致果蔬饮料变质、败坏，即使是少量的腐烂现象，也可能造成十分严重的后果。

③ 无病虫害、无机械伤。有病虫害的果蔬，果肉受到侵蚀，果皮、果肉、菜心变色，风味已大为改变，有些还有异味，若用来榨取果蔬汁，势必会影响果汁的风味。带有机械伤的果蔬，因为皮表受到损坏，极易受微生物污染而变色、变质，会对果蔬饮料带来潜在的不良影响。

（2）充分清洗

在制作过程中，果蔬被微生物污染的原因很多，但一般认为果汁中的微生物主要来自原料，因此对原料进行清洗是很关键的一环。此外，有些果蔬在生长过程中喷洒过农药，残留在果皮上的农药会在加工过程中进入果蔬饮料，从而对人体带来危害，因此必须对这样的果蔬饮料进行特殊处理。一般可用 0.5%～1.5%的盐酸溶液或 0.1%的高锰酸钾溶液浸泡数分钟，再用清水洗净。

不同的果蔬污染程度、表面状态均不相同，应根据果蔬的特征和条件选择清洗方法。为使果蔬洗涤充分，应尽量用流动水进行清洗，并要注意清洗用水的卫生。清洗用水应当符合生活饮用水标准，否则不但不能洗净原料，反而会带来新的污染。清洗用水要及时更换，最好使用自来水。

（3）榨汁前的处理

果蔬的汁存在于果蔬组织的细胞中，制取果蔬汁时需要将其分离出来。为了节约原料，提高经济效益，应当想方设法提高出汁率，通常可采取以下方法：

① 合适的破碎。破碎是提高出汁率的主要途径，特别是皮、肉致密的果实更需要破碎。果实破碎使果肉组织外露，为取汁做好充分的准备。破碎的果肉应大小均匀，并选择高效率的果汁机。

② 适当的热处理。有些果实（苹果、樱桃）含果胶量多，汁液黏稠，榨汁较困难，为使汁液易于流出，在破碎后需要进行适当的热处理，即在 60℃～70℃水中浸泡 15～30 分钟。通过热处理可使细胞质中的蛋白质凝固，改变细胞的半透性，使果肉软化，果胶物质水解，有利于色素和风味物质的溶出，并提高出汁率。

（4）注意品种的搭配

所有水果和蔬菜都有它本身特殊的风味，其中部分口感难以被人们接受，尤其是蔬菜汁的青涩口味。对付青涩味的传统办法是通过品种搭配来调味。调味主要是用天然水果来调整果蔬汁中的酸甜味，这样可以保持原料的天然风味，营养成分又不会受到破坏。比如增加甜味，除

了蜂蜜和糖外，还可以选用甜度较高的苹果汁、梨汁等。天然柠檬汁含有丰富的维生素 C，它的强烈酸味可以压住菜汁中的青涩味，使之变得美味可口。另外，果蔬汁中加鸡蛋也能调节口味，还可以增加营养、消除疲劳、增强体力。

菠菜、花菜、甘蓝、生菜、香菜等绿叶蔬菜应与胡萝卜或苹果混合榨汁，因为胡萝卜和苹果有调味与中和的作用。通常一杯蔬菜汁中绿色菜汁应占 1/4，其余 3/4 可加胡萝卜、苹果及其他清淡些的蔬菜汁调配。

（5）合理地使用辅料

作为日常饮料的果蔬饮料多是以水果或蔬菜为基料，加水、甜味剂、酸味剂配制而成，也可用浓果汁加水稀释，再调配而成。饮料配制成功与否要看酸甜比掌握得如何，甜酸适口就需要使用好调味料。

① 水。要用优质的水，如自来水口感差，可用矿泉水，水量适中。

② 甜味剂。最好用含糖量高的水果来调味，也可用少量砂糖或蜂蜜等。

③ 酸味物。用天然的柠檬、酸橙等柑橘类含酸量高的水果。

（6）防止果蔬的褐变

天然果蔬在加工中，经机械切片或破碎后，易使原有的色泽变暗，甚至变为深褐色，这种现象称为褐变。褐变反应一类是在氧化酶催化下的多酚类氧化和抗坏血酸氧化；另一类是不需要酶的褐变，如迈拉德反应、抗坏血酸在空气中自动氧化褐变等。较浅色的水果和蔬菜如苹果、香蕉、杏、樱桃、葡萄、梨、桃、草莓、土豆等，在组织损伤、削皮、切开时经常发生酶褐变，这是因为它们的组织暴露在空气中，在酶的催化下，氧化聚合而形成褐色素或黑色素所致。有些瓜果如柠檬、柑橘、葡萄、醋栗、菠萝、番茄、南瓜、西瓜、番瓜等，因缺少诱发褐变的酶，故不易发生酶褐变。果蔬发生酶褐变，必须同时具备三个条件：多酚类物质、多酚氧化酶和氧。

果蔬饮料不仅仅是在倡导一种营养的平衡，更重要的是在引领一种观念，一种生活的时尚。低糖、无糖型的健康、营养果蔬饮料越来越受到人们的欢迎，成为未来的发展趋势，最主要的是因为这类饮品热量低，符合健康时尚的生活标准。

二、果蔬饮料的制作要点

1. 材料选择

在制作果蔬饮料的时候，以熟透的为最佳。因为没有熟透的果蔬，无论在味道还是水分上都不敌前者。建议在选择果蔬的时候，尽量以当季果蔬为主。

2. 注意味道的调配

制作果蔬饮料要坚持这样的原则：尽量选择味道丰富的果蔬，充分利用其自然味道。尽量少放蔗糖，因为蔗糖会加速分解维生素 B 族，同时导致钙、镁元素的流失。建议如果要增加甜味，可以放两片香蕉或者用蜂蜜调味。

3. 注意口感、色泽的调配

果蔬材料在制作之前放入冰箱冷冻片刻，或者在榨好后放入少许冰块会让口感变得更佳。色泽的调配，除了考虑果蔬饮料本身要表达的主题思想外，还需要兼顾果蔬本身的色彩，以满足消费者对色彩的审美要求。

4. 避免维生素的流失

将不同的水果与蔬菜进行搭配和混合，难免导致维生素的流失。有效的做法是在榨汁的时候加入一些柠檬汁，这样可以很好地保护果蔬饮料中的维生素。

5. 适当添加辅料

在果蔬饮料中添加一些辅料，例如杏仁、芝麻、黄豆粉、可可粉等，不仅可以改善口味，还能保持果蔬饮料中营养的均衡性。

任务 3　果蔬饮料的操作实例

一、提高免疫力的果蔬饮料

1. 桃柿汁

原料：新鲜桃子 1 个、新鲜柿子 1 个。
做法：（1）将桃子洗净，去核切块；
（2）将柿子洗净，去皮切块；
（3）把两种食材放入榨汁机内榨汁后即可食用。
营养成分和功效：桃和柿中含有丰富的胡萝卜素和维生素 C，这两者可以促进身体的新陈代谢，因而具有提高免疫力、延缓衰老的功效。
温馨提醒：桃子一般产于夏秋季节，柿子产于秋季；柿子不能空腹吃，因为空腹时胃里酸性较大，柿子里的胶质遇酸会产生不能溶解的块儿。

2. 胡萝卜木瓜汁

原料：新胡萝卜 1～2 根、新鲜木瓜半个、柠檬汁 10ml（约 1 勺）。
做法：（1）将胡萝卜洗净，去皮切成小块备用；
（2）将木瓜去籽后洗净，去皮切块备用；
（3）把两种食材放入榨汁机内榨汁，加入柠檬汁后即可饮用。
营养成分和功效：胡萝卜和木瓜中含有的养分是胡萝卜素和维生素 C，这两者可以促进身体的新陈代谢，具有提高免疫力、延缓衰老的功效。
温馨提醒：木瓜是酸性食物，有收尿的作用，小便不利者不能吃。

3. 胡萝卜牛奶汁

原料：胡萝卜 2～3 根、鲜牛奶 1 小袋、蜂蜜少许。
做法：（1）将胡萝卜洗净，去皮切成小块放入榨汁机内榨汁；
（2）榨好胡萝卜汁后，加入牛奶和蜂蜜搅匀即可。
营养成分和功效：牛奶含钙丰富，而胡萝卜里的胡萝卜素是转化成维生素 A 的重要原料，经常食用可以强身健体、延缓衰老。此外，牛奶里的蛋白质有利于胡萝卜素的吸收，二者搭配效果更好。

温馨提醒：两种食材都是一年四季都有的。空腹或正在服药者忌牛奶，因为空腹喝牛奶会因胃酸过多，导致蛋白质沉淀无法被吸收。

4. 橙子香蕉汁

原料：新鲜橙子 3 个、香蕉 1 个。
做法：将橙子洗净后从中间剖开，用榨汁机榨出汁来，倒入杯中备用。
营养成分和功效：强身健体、延缓衰老。因为橙子和香蕉富含胡萝卜素和维生素 C。
温馨提醒：香蕉产于夏秋季节，橙子产于秋季。橙子泻火，久病体虚的人最好少食。

5. 橙子番茄汁

原料：新鲜橙子 1 个、新鲜番茄 1 个、柠檬汁约 10ml。
做法：（1）将橙子洗净，从中间剖开，用榨汁盘榨汁备用；
（2）将番茄去皮（如果不好去皮，可以放在滚水中烫几分钟），切成小块；
（3）把两种食材放入榨汁机内榨汁即可饮用。
营养成分和功效：强身健体、延缓衰老。因为橙子和番茄富含胡萝卜素和维生素 C。
温馨提醒：番茄酸性较强，如果感觉胃里酸酸的不舒服，那就不吃或少吃。

二、清凉消火的果蔬饮料

1. 西瓜马蹄汁

原料：西瓜 500g、马蹄 200g、蜂蜜少许。
做法：（1）将西瓜去皮去籽，切成小块榨汁备用；
（2）将马蹄洗净去皮，切成小块榨汁；
（3）两者搅拌均匀，再加入少许蜂蜜即可饮用。如果冰冻一下，口味更好。
营养成分和功效：可以清凉解暑，还能治疗青春痘。
温馨提醒：西瓜和马蹄都产于夏季，西瓜含糖丰富，糖尿病患者最好少吃。此外，产后的妇女需要补养身体，像这种泻火的果蔬饮料应当避免饮用。

2. 蜜瓜柠檬汁

原料：哈密瓜 200g、柠檬 1 个、蜂蜜少许。
做法：（1）哈密瓜洗净后去皮去籽，切成小块榨汁；
（2）柠檬洗净从中间剖开，用榨汁盘榨汁备用；
（3）将哈密瓜和柠檬汁搅拌均匀，加入蜂蜜即可。
营养成分和功效：哈密瓜是利尿解暑的水果，除了大量的水分外，哈密瓜还含有丰富的蛋白质、维生素族群、膳食纤维和果胶，在消除暑热的同时还可以排毒养颜。
温馨提醒：哈密瓜和柠檬都产在夏季。哈密瓜性寒，咳嗽者、产妇应该少食。另外，柠檬中的酸性物质会消耗钙质，牙齿较弱者应该少饮用含柠檬的饮料。

3. 白菜甜瓜梨汁

原料：白菜叶 1 片、甜瓜 200g、梨 1 个。
做法：（1）白菜叶洗净切碎备用；

（2）甜瓜洗净去皮去籽，切成小块备用；

（3）梨洗净去皮去核切成小块；

（4）将上述材料放入榨汁机榨汁即可。

营养成分和功效：白菜是我们熟悉的蔬菜。它含有丰富的水分、维生素和膳食纤维，加上甜瓜和梨中的同类养分一起作用可以很好地清热祛火、排毒养颜。

温馨提醒：甜瓜和梨产于夏秋季节，白菜一年四季都有。甜瓜、梨属于寒性食物，因此脾胃虚寒和咳嗽者最好少饮用一些。

4. 荸荠火龙果芹菜汁

原料：荸荠 3 个、火龙果 1 个、芹菜一根。

做法：（1）荸荠去皮，切丁备用；

（2）在切丁之前可以用盐水浸泡 15 分钟，增加甜味；

（3）火龙果洗净，去皮切丁备用；

（4）芹菜切碎备用；

（5）将上述食材放入榨汁机中，加少许纯净水榨汁即可食用。

营养成分和功效：荸荠中含有丰富的磷，它的存在不仅有助于骨骼的发育，更可以调整糖、脂肪、蛋白质在体内的平衡，促进新陈代谢。火龙果里的维生素和芹菜里的膳食纤维搭配，可以加速体内垃圾的排出，强健牙齿，清除由上火引起的口臭。

温馨提醒：荸荠、火龙果都产于夏秋季，芹菜一年四季都有。火龙果属于寒性食物，体弱虚寒者，尤其女性不宜多食。

5. 冰糖草莓汁

原料：草莓 100g、冰糖 30g。

做法：（1）将草莓洗净去蒂后加入纯净水榨汁备用；

（2）将冰糖弄碎，放入草莓汁中共搅拌至完全融化即可饮用。如果放入冰箱冰冻片刻，口味会更好。

营养成分和功效：草莓是含有丰富维生素 C、蛋白质、果糖、柠檬酸和矿物质的水果，吃起来不仅口感甜美，更能消除舌燥和降火。

温馨提醒：草莓产于夏季，尿路结石、肾功能不好者忌食草莓。

三、改善食欲不振的果蔬饮料

1. 卷心菜香蕉汁

原料：卷心菜 100g、香蕉一根、柠檬汁少许、水 150ml。

做法：（1）把卷心菜洗净，切成小片备用；

（2）将香蕉去皮，切成小块；

（3）把卷心菜、香蕉和水放入搅拌机中转动榨汁，倒出后加入柠檬汁搅匀即可饮用。

营养成分和功效：这款果蔬饮料对于肠胃溃疡导致的食欲不振有很好的防治作用，因为卷心菜中的维生素 U 对肠胃黏膜具有修复功效。此外，香蕉具有镇定作用，可以防治因焦虑而导致的食欲不振。

温馨提醒：卷心菜一年四季都有。

2. 卷心菜苹果汁

原料：卷心菜 100g、苹果半个、柠檬汁少许、水 150ml。

做法：（1）把卷心菜洗净，切成小片备用；

（2）将苹果去皮去核，切成小块放在盐水中浸泡备用；

（3）把卷心菜、苹果、水放入搅拌机中转动榨汁，倒出后加入柠檬汁搅匀即可饮用。

营养成分和功效：卷心菜中的维生素 U 和苹果中的维生素、矿物质搭配，外加苹果中含有的酸甜味，可以更好地刺激食欲。

温馨提醒：卷心菜一年四季都有。溃疡性结肠炎患者不宜食用苹果。

3. 番茄芹菜汁

原料：番茄 2 个、芹菜 1 根、柠檬汁少许、水 150ml。

做法：（1）把番茄洗净去皮，切成小片备用；

（2）将芹菜洗净，切成小段备用；

（3）把番茄、芹菜和水放入搅拌机中转动榨汁，倒出后加入柠檬汁搅拌均匀即可饮用。

营养成分和功效：番茄中含有一种促进胃液分泌的苹果酸，芹菜含有可以帮助清理肠胃的膳食纤维，二者结合，可以很好地促进食欲。

温馨提醒：服用抗过敏药者忌用番茄，因为番茄本身就含有抗过敏的功效，和药物一起使用可能降低效果。

4. 芒果椰子汁

原料：芒果 200g、椰奶 150ml、柠檬汁少许。

做法：（1）把芒果洗净去皮去核，切成小块备用；

（2）把芒果丁、椰奶放入搅拌机中转动榨汁，倒出后加入柠檬汁搅拌均匀即可饮用。

营养成分和功效：芒果的香味和椰奶的香甜对于促进食欲有一定作用，更重要的是，其中含有丰富的维生素和蛋白质，在我们食欲不振的时候，它可以补充我们体内所需的营养，让身体机能保持正常。

温馨提醒：芒果一般产于夏季，糖尿病患者最好少吃，另外芒果对皮肤病患者的病情有加重的可能，应当小心食用。

四、白嫩肌肤的果蔬饮料

1. 芹菜木瓜汁

原料：芹菜 50g、木瓜半个、水 150ml、橙子一个。

做法：（1）将橙子用榨汁盘榨汁；

（2）将木瓜去皮去籽，切成小块备用；

（3）把芹菜洗净后切成小段，和木瓜、适量水一起放入果汁机搅拌均匀，最后再加入橙汁搅匀即可饮用。

营养成分和功效：木瓜、橙子含有丰富的维生素族群，是让皮肤美白细腻的法宝，芹菜的功效是借助食物纤维去除体内垃圾。要知道，体内垃圾太多，脸色一定会暗淡无光甚至长斑。

温馨提醒：木瓜成熟于夏秋季节，木瓜不适合小便不利的人食用。

2. 苦瓜木瓜汁

原料：苦瓜半根、木瓜半个、柠檬汁少许。

做法：将苦瓜、木瓜分别去籽去皮，切丁后加入少许水一起用搅拌机搅匀，倒出后加柠檬汁即可饮用。

营养成分和功效：苦瓜可以美白，它含有大量的维生素 B 和维生素 C。和木瓜搭配，能让你的皮肤迅速变得白皙起来。

温馨提醒：苦瓜成熟于秋季，木瓜成熟于夏秋季节。苦瓜性凉，有祛火的功效，不太适合体弱多病的人。

3. 苦瓜橙子汁

原料：苦瓜半根、橙子 1 个。

做法：（1）苦瓜洗净后去籽去皮切丁；

（2）橙子用榨汁盘榨汁后备用；

（3）先把苦瓜和适量水一起搅拌，然后倒入橙汁搅匀即可饮用。

营养成分和功效：苦瓜和橙子都富含维生素，苦瓜和橙子搭配可以让人们的肌肤恢复光泽。

温馨提醒：二者都成熟于秋季，体虚者少吃苦瓜，胃酸者少吃橙子。

4. 猕猴桃芹菜汁

原料：猕猴桃 2 个、芹菜少许、柠檬汁少许。

做法：（1）芹菜洗净切段；

（2）猕猴桃去皮切丁；

（3）将两者一起混合，加少许水搅拌，倒出后加入柠檬汁即可。

营养成分和功效：猕猴桃负责美白，芹菜负责排毒，两者结合为美白的完美组合。

温馨提醒：猕猴桃成熟于夏秋季节。猕猴桃号称水果之王，其营养价值可见一斑，不过要注意的是猕猴桃属于寒性食物，脾胃虚寒的人不能多吃。

五、解疲消压的果蔬饮料

1. 香蕉苹果葡萄汁

原料：香蕉 2 根、苹果 1 个、葡萄 15 粒。

做法：（1）葡萄、苹果分别洗净，去皮、去核，其中苹果切成小块备用；

（2）把香蕉去皮，切成小块备用；

（3）把所有材料放入榨汁机，加一杯纯净水，榨汁后倒入载杯中。

营养成分和功效：葡萄中的葡萄糖、有机酸、氨基酸、维生素的含量很丰富，可兴奋大脑神经，对治疗神经衰弱和消除过度疲劳有一定效果。

温馨提醒：香蕉中含有被称为“智慧之盐”的磷，常吃可以健脑。

2. 芋头牛奶

原料：芋头 50g、牛奶 50ml、白芝麻 20g。

做法：（1）将芋头洗净去皮，放在醋里浸泡一下去除异味；

（2）然后取出冲洗干净切块备用；

（3）将白芝麻放在锅里翻炒片刻，有香味的时候就可以出锅了；

（4）将芋头加入芝麻、牛奶和少许纯净水榨汁即可。

营养成分和功效：芋头里含有丰富的蛋白质和淀粉，这是补充体力的好东西。多吃一点芋头，可以迅速让人消除疲劳，恢复活力。

温馨提醒：芋头产于秋冬季节。痰多、过敏体质不易多食芋头，空腹或正在服药者忌食牛奶。

3. 西兰花柠檬汁

原料：西兰花 200g、柠檬汁 20ml、黑芝麻 20g。

做法：（1）将西兰花洗净切成小块，和黑芝麻一起加入少许纯净水榨汁；

（2）在榨好的蔬菜汁中加入柠檬汁即可饮用。

营养成分和功效：维生素是身体恢复活力的必要元素，西兰花柠檬汁含有丰富的维生素 C、维生素 E、胡萝卜素，有消除疲劳、恢复活力的功效。

温馨提醒：西兰花是很好的蔬菜，营养全面，没有异味，也没有特别的禁忌。

4. 可可香蕉奶昔

原料：香蕉 1 根、可可粉 20g、牛奶 100g、蜂蜜少许。

做法：（1）把香蕉去皮切成小片备用；

（2）把香蕉片、可可粉、牛奶再加少许纯净水放入榨汁机榨汁；

（3）将榨好的果汁滴入蜂蜜即可饮用。

营养成分和功效：可可是很有效的热源，再加上牛奶和香蕉里的钙质、蛋白质，可以有效地消除疲劳，恢复活力。不过需要注意的是，如果要减肥的话，要注意少吃可可类食品。

温馨提醒：身体肥胖者应该少食可可粉。

5. 夏威夷风味果汁

原料：番石榴 1 个、菠萝 250g、橙子 1/2 个、西柚 1/2 个。

做法：（1）番石榴洗净，切成大小适当的块，放入榨汁机中榨汁；

（2）橙子和西柚放入榨汁机中榨汁；

（3）菠萝去皮去心，切成适当大小的块；

（4）将所有材料放入搅拌机中搅拌。

营养成分和功效：菠萝、橙子、西柚等水果中所含有的酸味成分是柠檬酸，能抑制疲劳因子乳酸的生成，有利于恢复身心疲劳。番石榴营养丰富，可增强食欲，此外还可以预防老化，排除体内毒素。

温馨提醒：该款果蔬饮料，加冰饮用口味更佳。



知识拓展

一、鲜果密语

爱喝果汁，喜欢它明亮的色彩，更喜欢它沁人心脾的快感。不同的水果有着不同的秘密，等着我们去发现。

（1）西瓜是最可爱的姑娘，任人予取予求，也像赤诚坦荡的美人儿，烦恼全部可以装进她的大肚子。

（2）苹果是性感女神，和美女联系在一起，天真性感如夏娃，妖艳无辜如海伦。

（3）香蕉是一种剥了皮就能吃，而且不会有任何后遗症的果子，万事化繁为简，比较适合“懒人”们消遣。

（4）葡萄是可爱型的女人，有点“作”，需要别人伺候，也要慢慢品味，细心、耐心缺一不可。

（5）菠萝秀外慧中、外表坚强，内心却温柔似水。

（6）奇异果其貌不扬，但好吃又营养，她的独白是：“我很丑，可是我很温柔。”

（7）雪梨表面有点粗糙，水分充足，感情狂放而细腻，但口碑不佳，因为名字的缘故，只能一个人独享。

（8）哈密瓜是西域游侠，荔枝是南国佳人，豪放，纤细，各有千秋，不分伯仲。

二、望闻问切选对榨汁机

1. 望——望外观、看构造

所谓“望”，就是考查榨汁机表面及组件是否光滑、有无死角，以及刀片是否厚实、锋利，滤网是否是无缝不锈钢整块钢板经激光穿孔而成的。

榨汁机的表面及组件是否光滑、有无死角，依赖于模具工艺的好坏，它一般是品质的直接体现。好产品设计细致体贴，清洗特别方便，只需在水龙头下轻轻一冲就可以了。美的 PP251 榨汁机这方面做得不错，它秉承了美的白色家电一贯的简约风格，清洗特别方便。

另外，普通四叶刀片在搅拌过程中材料容易飞溅，搅拌时间较长，不太受欢迎。美的新上市的产品采用营养组合刀片，独有“六叶飞云刀”的专利技术，它采用的是涡流式混合搅拌，搅拌过程平稳顺滑，可保证不外溅，而且能够彻底均匀搅拌食物的各个层面，保证营养成分不流失。

2. 闻——闻味道、听声音

榨汁机有无异味也很重要，质量上乘的榨汁机的任何一个组件都选料精良，塑料体确保对人体无害。如果你闻到明显的塑料味道，那就很有可能是有毒废旧塑料重塑的机体，真正以人为本的正规产品，它的机体坚固、厚实，塑料表面似有蜡质但绝无任何异味，而且果汁杯放入微波炉加热或放入冰箱冷冻都不会有问题。美的榨汁机外壳采用的是高强 ABS 材料，强度和韧性非常好，不会开裂；而透明杯体采用 AS 材质，这种材质有 4 大优点，分别是：食品级卫生塑料、健康、无毒无味、不易降解。

打开电机听一下榨汁机工作时候的声音，在各品牌之间互相比较一下（记着要装配齐整后测试），以确保将不可避免的噪声降到最低。

3. 问——问功能、问服务

你的耳朵一定要聪慧，在选购产品的时候一定要听清店员的重点介绍，仔细权衡他们是你的健康顾问还是作为某一品牌的厂家推销员。建议你还是相信自己，同一问题多问几个销售人员，很快就会看清真相、变成内行。你还要了解服务，询问整机及部件的保修年限。一般而言，大品牌品质过硬、有很多维修网点。

4. 切——动手亲身体验

亲自动手做一下，是最能直接地了解榨汁效果的方式了。这样你就可以知道榨汁是否彻底，汁渣分离的程度，以及榨汁机榨汁的能力、效率如何。一般榨汁机都有榨汁、搅拌、干磨、搅肉等多种功能，这就需要切换不同的刀头。试一下拆装是否简单，一台人性化的榨汁机让你的每个分解动作都直接有效。安全性能也是试一下即见分晓的，设计周到的榨汁机如果组件安装

不到位，是绝对不会工作的，以保证人体不受到任何一点轻微的伤害。

三、加“碱”果蔬汁的神奇力量

健康需要均衡的酸碱食物来滋养。酸性食品、精神压力及缺乏运动等，都能加剧酸性物质在体内的累积，导致亚健康，时间久了，就会对身体的方方面面造成不可逆转的伤害或累积成疾。

目前，85%以上的疾病都可以从酸性体质上找到原因，其中最典型的就是高血压、高血脂、高血糖、肿瘤等。归根结底，就是摄入酸性食物（主要包括肉类、米、面、蛋、油、糖、酒等）过多，而碱性食物（水果、蔬菜、大部分豆类、海藻、茶等）严重缺乏。

果蔬汁，它利用天然果蔬的自然碱性，高效“中和”体内的酸性物质，将人体的体液 pH 值稳定在健康的范围内，恢复体液的酸碱平衡，让疾病离开，将健康留下。

不同身体部位需要不同的水果:

1. 头发：染发烫发——鳄梨。染发烫发过程会夺走头发的水分和油脂，使头发变得干枯。成熟的鳄梨中含有 30%的珍贵植物油脂——油酸，对干枯的头发有特殊功效。

2. 大脑：过度用脑——香蕉。过度用脑导致人体内维生素、矿物质及热量缺乏，除了大脑疲惫，还常常感到情绪低落。此时补充香蕉可提供所需营养物质并缓解消极情绪。由于过度用脑消耗多种维生素，因此营养师建议同时补充善存等多维生素片。

3. 眼睛：过度用眼——番木瓜。长时间盯着电脑屏幕或电视屏幕，过度用眼，则视网膜感光所依靠的关键物质维生素 A 大量消耗，眼睛感到干燥、疼痛、怕光，甚至视力下降。此时就需要食用可提供大量维生素 A 的番木瓜。

4. 牙龈：牙龈出血——猕猴桃。牙龈健康与维生素 C 息息相关。缺乏维生素 C 的人牙龈变得脆弱，常常出血、肿胀，甚至引起牙齿松动。猕猴桃的维生素 C 含量是水果中最丰富的，因此是最有益于牙龈健康的水果。

5. 心脏：心脏病史——葡萄柚。胆固醇过高严重影响心血管健康，尤其有心脏病史者，更要注意控制体内胆固醇指标。葡萄柚是医学界公认最具食疗功效的水果，其瓣膜所含天然果胶能降低体内胆固醇，预防多种心血管疾病。

6. 肺脏：长期吸烟——葡萄。长期吸烟的人肺部积聚大量毒素，功能受损。葡萄中所含有效成分能提高细胞新陈代谢率，帮助肺部细胞排毒。另外，葡萄还具有祛痰作用，能缓解因吸烟引起的呼吸道发炎、痒痛等不适症状。

7. 肌肉：肌肉拉伤——菠萝。肌肉拉伤后，组织发炎，血液循环不畅，受伤部位红肿热痛。菠萝所含的菠萝蛋白酶成分具有消炎作用，可促进组织修复，还能加快新陈代谢、改善血液循环、快速消肿，是此时身体最需要的水果。

四、15 款功效果蔬饮料排行榜

1. 西红柿＋芹菜＋柠檬汁＝减肥。
2. 橙子＋胡萝卜＝美容除斑、降低胆固醇。注意：最好分开榨汁再合饮。
3. 猕猴桃＋苹果＋薄荷叶＝调养肌肤、滋润美白，减少皱纹产生。
4. 木瓜＋蜂蜜＋橙汁＝适合体力不足、消化不良、便秘、肠胃弱者饮用。
5. 芹菜＋胡萝卜＋苹果＝预防高血压及血管硬化。注意：最好分开榨汁再合饮。
6. 莲藕＋西瓜＝防止舌咽干燥、口渴、干咳、皮肤干燥、毛发干枯、大便秘结等症候。
7. 芹菜＋蜂蜜＝清热解毒，养肝滋阴，降血压。
8. 黄瓜＋柠檬＋橙子＋胡萝卜＋蜂蜜＝美容，可使皮肤柔细光滑。注意：黄瓜、胡萝卜应

该最后加入。

9. 芹菜＋西红柿＋蜂蜜＝适合慢性病患者、工作疲劳者饮用。可预防血管硬化、帮助入眠；预防癌症；改善过敏体质。

10. 胡萝卜＋苹果＋蜂蜜＝适合儿童、视力较差者、慢性疾病患者、中老年人群饮用。有增强抵抗力、改善皮肤粗糙，预防眼疾、癌症、慢性病，强壮骨骼、保护牙齿的作用。

11. 芹菜＋西瓜＋蜂蜜＝强心、利尿、消肿；消除疲劳，帮助消化；预防动脉硬化、高血压。

12. 西瓜＋黄瓜＋蜂蜜＋柠檬＝利尿解热、净血、调节身体机能，适合肾脏功能不佳、易水肿者饮用。注意：黄瓜最后放。

13. 西柚＋菠萝＋苹果＋柠檬＋蜂蜜＝适宜晒后皮肤保养。

14. 猕猴桃＋胡萝卜＋苹果＋蜂蜜＋柠檬＝供给脑部及神经活力；预防贫血、眼疾、气喘、糖尿病；净化血液，美化肌肤；帮助毛发发育。注意：胡萝卜最后放。

15. 芹菜＋莴苣＋菠萝＋苹果＋柠檬＋蜂蜜＝适合精力不足者、熬夜工作者饮用。预防雀斑、日晒、皮肤粗糙，具有良好美容效果；增强精力，安定神经，对失眠有效。



能力鉴定

经过能力鉴定，填制表 2.3 至表 2.5。

表 2.3　果蔬认知能力鉴定表（一）

被鉴定者姓名：_____　　能力单位：果蔬认知

鉴定或工作场所：_____　　鉴定者姓名：_____

关键能力	评价指标	是否具备能力	
		是	不是
记忆能力	1. 对不同营养价值的水果进行归类比较		
	2. 对常用蔬菜的上市时间、口味、营养价值等进行归类区别		
实践能力	1. 能正确选购常见的水果		
	2. 能正确选购不同的蔬菜		
	3. 能正确使用果蔬饮料的制作工具		

被鉴定者能力：满意_____　　不满意_____

对被鉴定者的反馈：

鉴定者签名：_____　　日期：_____

表 2.4　果蔬认知能力鉴定表（二）

被鉴定者姓名：_____　　能力单位：果蔬饮料分类与特点

鉴定或工作场所：_____　　鉴定者姓名：_____

关键能力	评价指标	是否具备能力	
		是	不是
记忆能力	1．了解果蔬饮料的分类情况		
	2．掌握不同果蔬饮料的特点		
实践能力	1．能正确选购常见的果蔬饮料		
	2．能正确应用不同果蔬的搭配技巧		

被鉴定者能力：满意_____　　不满意_____

对被鉴定者的反馈：

鉴定者签名：_____　　日期：_____

表 2.5　果蔬认知能力鉴定表（三）

被鉴定者姓名：_____　　能力单位：果蔬饮料的操作实例

鉴定或工作场所：_____　　鉴定者姓名：_____

关键能力	评价指标	是否具备能力	
		是	不是
记忆能力	1．掌握果蔬饮料的配方		
	2．掌握不同果蔬饮料的区别点		
实践能力	1．能正确调制果蔬饮料		
	2．能根据不同消费者需求调制不同的果蔬饮料		

被鉴定者能力：满意_____　　不满意_____

对被鉴定者的反馈：

鉴定者签名：_____　　日期：_____



实战训练

1. 南国风情

原料：菠萝汁 60ml、椰奶 30ml、白果糖 10ml、冰淇淋 1 个、冰块 5～6 个。

做法：（1）将冰块加入杯中；

（2）将菠萝汁注入放有冰块的杯中；

（3）注入白果糖；

（4）慢慢注入椰奶；

（5）最后注入冰淇淋。

果蔬语：椰子的汁液多，营养丰富，可以解暑祛暑、生津利尿、主治热病，其果肉有益气、祛风驱毒、润颜的功效。椰奶就是将椰仁与牛奶混合搅碎后，去渣制成的汁液，呈乳白色，香味浓郁。

2. 香蕉豆奶果汁

原料：香蕉 1/2 根、煮红豆 3 大匙、豆奶 1/2 杯、矿泉水 1/4 杯。

做法：（1）香蕉剥皮，切成大小适当的块；

（2）将所有原料放入搅拌机中搅拌。

果蔬语：香蕉、红豆中所含有的钾，可促进人体内部的排毒。如果使用自己家制的无糖豆浆煮红豆，不仅能够摄入维生素 B1，而且还能有效地控制摄入饮品的热量。

3. 胡萝卜菠萝果汁

原料：胡萝卜 40g、菠萝 260g、苹果 1/4 个、柠檬汁 1 小勺。

做法：（1）胡萝卜去皮去蒂，切成大小适当的块；

（2）菠萝去皮去心，切成大小适当的块；

（3）苹果去皮去核，切成大小适当的块；

（4）将上述 3 种材料放入榨汁机榨汁，再调入柠檬汁即可。

果蔬语：这是一款以菠萝的甜和酸为基调的饮料。胡萝卜中含有丰富的维生素 A、水溶性食物纤维等，具有很好的明目、健肤的作用，并可防治皮肤粗糙以及雀斑。

4. 木瓜酸奶汁

原料：橙子 1 个、木瓜 1/4 个、酸奶 1/2 杯、柠檬果酱 1 大匙。

做法：（1）将橙子对半横切，用榨汁机榨汁；

（2）木瓜去皮去籽，切成大小适当的块；

（3）将所有原料放入搅拌机中搅拌。

果蔬语：木瓜鲜香气清，含有丰富的胡萝卜素，做成果汁可以帮助解毒、缓解头疼、改善视力，值得一提的是该款饮料有非常好的美容塑身功效。



项目回顾

本项目介绍了常见水果的营养成分以及常用来制作果蔬饮料的蔬菜。世界上存在的水果和蔬菜很多，而我们日常生活中经常使用的只是其中一部分。果蔬饮料的原材料是果蔬，所以我们必须对果蔬的类型和特点有一个深入的认识，只有如此才可以根据不同果蔬的内在特点制作出具有不同功效的果蔬饮料。果蔬汁的制作除需要原材料以外，还需要大量的配料。在制作过程中，要熟练使用各种工具，熟悉和掌握制作原则，在熟练掌握常见果蔬饮料制作的基础上，大胆进行果蔬饮料制作的创新。

项目三

茶　　艺

教学目标	终极目标	通过教学，学生能根据不同的茶叶选择适当的茶具，按照泡茶的基本要求和步骤，正确冲泡绿茶、花茶、红茶、乌龙茶、普洱茶
	促成目标	1．能够了解茶具的类别 2．能够认识茶具的组成，并分辨不同的泡茶用具 3．懂得根据不同茶叶搭配不同茶具的方法 4．掌握冲泡茶叶的程序，能正确冲泡不同的茶叶
学习任务	1．了解陶土茶具、瓷器茶具、玻璃茶具、搪瓷茶具、金属茶具、竹木茶具、漆器茶具和石茶具的来源及特点 2．认识各种泡茶用具，并了解其用途 3．懂得泡茶要有好的环境和器具，还要有泡茶的技巧 4．掌握泡茶的基本步骤 5．掌握茶叶与茶具的搭配 6．能正确了解并掌握各种茶类的正确冲泡方法	

任务 1　茶具的配置

一、茶具的分类

“水为茶之母，器为茶之父。”我国的茶具，种类繁多，造型优美，既有实用价值，又富艺术之美，所以，为历代饮茶爱好者所青睐。在中国饮茶的发展史上，作为饮茶用的专用工具，必然也有一个发展和变化的过程。

1. 陶土茶具

陶土器具是新石器时代的重要发明。最初是粗糙的土陶，然后逐步演变为比较坚实的硬陶，再发展为表面敷釉的釉陶。宜兴古代制陶颇为发达，在商周时期，就出现了几何印纹硬陶。秦汉时期，已有釉陶的烧制。

陶器中的佼佼者首推宜兴紫砂茶具，早在北宋初期就已经崛起，成为独树一帜的优秀茶具，明代大为流行。紫砂壶和一般陶器不同，其里外都不敷釉，采用当地的紫泥、红泥、团山泥抟制焙烧而成。成陶火度为 1 100℃～1 200℃，无吸水性，音粗韵长，烧结密致，胎质细腻，既不渗漏，又有肉眼看不见的气孔，经久使用，还能汲附茶汁，蕴蓄茶味；它耐寒耐热，泡茶无熟汤味，能保真香，且传热不快，不致烫手；若热天盛茶，不易酸馊；即使冷热剧变，也不会破裂；如有必要，甚至还可直接放在炉灶上煨炖。紫砂茶具还具有造型简练大方，色调淳朴古雅

的特点，外形有似竹节、莲藕、松段和仿商周古铜器形状的。

2. 瓷器茶具

茶具最早以陶器为主。瓷器发明之后，陶质茶具就逐渐为瓷器茶具所代替，它分为白瓷茶具、青瓷茶具和黑瓷茶具等。

（1）白瓷茶具

白瓷茶具具有坯质致密透明，上釉、成陶火度高，无吸水性，音清而韵长等特点，因色泽洁白，能反映出茶汤色泽，传热、保温性能适中，加之色彩缤纷，造型各异，堪称饮茶器皿中之珍品。早在唐时，河北邢窑生产的白瓷器具已“天下无贵贱通用之”。这种白瓷茶具，适合冲泡各类茶叶，加之白瓷茶具造型精巧，装饰典雅，其外壁多绘有山川河流、四季花草、飞禽走兽、人物故事，或缀以名人书法，又颇具艺术欣赏价值，所以使用最为普遍。

白瓷以景德镇的瓷器最为著名，其他如湖南的、河北唐山的也各具特色。景德镇原名昌南镇，北宋景德三年（公元 1004 年）真宗赵恒下镇建办御窑，并把昌南镇改名为景德镇。

（2）青瓷茶具

青瓷茶具，以浙江生产的质量最好。早在东汉年间，已开始生产色泽纯正、透明发光的青瓷。晋代浙江的越窑、婺窑、瓯窑已具相当规模。宋代，作为当时五大名窑之一的浙江龙泉哥窑生产的青瓷茶具，已达到鼎盛时期，远销各地。明代，青瓷茶具更以其质地细腻、造型端庄、釉色青莹、纹样雅丽而蜚声中外。当代，浙江龙泉青瓷茶具又有新的发展，不断有新产品问世。茶具除具有瓷器茶具的众多优点外，因色泽青翠，用来冲泡绿茶，更有益汤色之美。不过，用它来冲泡红茶、白茶、黄茶、黑茶，则易使茶汤失去本来面目，似有不足之处。

（3）黑瓷茶具

宋代福建斗茶之风盛行，斗茶者根据经验认为建安所产的黑瓷最为适宜，因而建安黑瓷茶具由此驰名。宋蔡襄《茶录》说：“茶色白，宜黑盏，建安所造者其坯微厚之久热难冷，最为要用。出他处者，或薄或色紫，皆不及也，其自不用。”这种黑瓷茶盏，风格独特，古朴雅致，而且瓷质厚重，保温性能好，为品茶行家所钟爱。

（4）彩瓷茶具

彩瓷茶具的品种花色很多，其中尤以青花瓷茶具最引人注目。青花瓷茶具，其实是指以氧化钴为呈色剂，在瓷胎上直接描绘图案纹饰，再涂上一层透明釉，然后在窑内经 1 300℃左右高温还原烧制而成的器具。它的特点是：花纹蓝白相映成趣，有赏心悦目之感；色彩淡雅可人，有华而不艳之力。加之彩料之上涂釉，显得滋润明亮，更平添了青花茶具的魅力。直到元代中后期，青花瓷茶具才开始成批生产，特别是景德镇，成了我国青花瓷茶具的主要生产地。

3. 玻璃茶具

在现代，玻璃器皿有较大的发展。玻璃质地透明，光泽夺目。玻璃杯泡茶，茶汤的鲜艳色泽，茶叶的细腻柔软，茶叶在整个冲泡过程中叶片的逐渐舒展等，可以一览无余，可以说是一种动态的艺术欣赏。特别是冲泡晶莹剔透，杯中轻雾缥渺，澄清碧绿，芽叶朵朵，亭亭玉立，观之赏心悦目，玻璃杯价廉物美，深受广大消费者的欢迎。玻璃器具的缺点是容易破碎。

4. 搪瓷茶具

搪瓷茶具以坚固耐用、图案清新、轻便耐腐蚀而著称。它起源于古代埃及，之后传入欧洲。但现在使用的铸铁搪瓷始于 19 世纪初的德国与奥地利。搪瓷工艺传入我国，大约是在元代。明

代景泰年间（公元 1450～1456 年），我国创制了珐琅镶嵌工艺品景泰蓝茶具，清代乾隆年间（公元 1736～1795 年）景泰蓝从宫廷流向民间，这可以说是我国搪瓷工业的肇始。

5. 金属茶具

金属用具是指由金、银、铜、铁、锡等金属材料制作而成的器具。它是我国最古老的日用器具之一，早在秦始皇统一中国之前的 1 500 年间，青铜器就得到了广泛的应用，先人用青铜制作盘盛水，制作爵、樽盛酒，这些青铜器皿自然也可用来盛茶。

自秦汉至六朝，茶叶作为饮料已渐成风尚，茶具也逐渐从与其他饮具共享中分离出来。大约到南北朝时，我国出现了包括饮茶器皿在内的金属器具。到隋唐时，金属器具的制作达到高峰。用金、银、铜、锡等制作的茶具，尤其是锡作为茶器材料有较大的优点：小口长颈，盖为筒状，比较密封，因此对防潮、防氧化、防光、防异味都有利。

20 世纪 80 年代中期，陕西省扶风县法门寺出土的一套由唐僖宗供奉的鎏金茶具，可谓是金属茶具中罕见的稀世珍宝。但从宋代开始，古人对金属茶具褒贬不一。元代以后，特别从明代开始，随着茶类的创新，饮茶方法的改变，以及陶瓷茶具的兴起，才使金属茶具逐渐消失，尤其是用锡、铁、铅等金属制作的茶具，用它们来煮水泡茶，被认为会使“茶味走样”，以致很少有人使用。但用金属制成储茶器具，如锡瓶、锡罐等，却屡见不鲜，这是因为金属储茶器具的密闭性要比纸、竹、木、瓷、陶等好，具有较好的防潮、避光性能，这样更有利于散茶的保存，因此，用锡制作的储茶器具，至今仍流行于世。

6. 竹木茶具

在历史上，广大农村，包括产茶区，很多使用竹或木碗泡茶，它价廉物美，现今已很少使用。至于用木罐、竹罐装茶，则仍然随处可见，特别是作为艺术品的竹片茶罐，既是一种馈赠亲友的珍品，也有一定的实用价值。

竹编茶具由内胎和外套组成，内胎多为陶瓷类饮茶器具，外套用精选慈竹，经劈、启、揉、匀等多道工序，制成粗细如发的柔软竹丝，经烤色、染色，再按茶具内胎形状、大小编织嵌合，使之成为整体如一的茶具。这种茶具，不但色调和谐，美观大方，而且能保护内胎，减少损坏，同时，泡茶后不易烫手，并富含艺术欣赏价值。

7. 漆器茶具

漆器茶具始于清代，主要产于福建福州一带。福州生产的漆器茶具多姿多彩，有“宝砂闪光”、“金丝玛瑙”、“釉变金丝”、“仿古瓷”、“雕填”、“高雕”和“嵌白银”等品种，特别是创造了红如宝石的“赤金砂”和“暗花”等新工艺以后，更加鲜丽夺目，逗人喜爱。

8. 石茶具

石雕茶盘的制作，是根据石头的天然特性，设计加工精雕细琢而成。因为石头具有硬度大、密度强、颜色天然，遇冷遇热不变形、不开裂、不褪色，磨光后不会吸茶色等优点，所以用石头雕刻制作而成的石雕茶盘，美观大方，经济实用。用石雕茶具品茶，赏心悦目，修身养性。其中，木鱼石茶具尤其珍贵。

木鱼石是一种非常罕见的空心石头，又叫“太一余粮”、“禹余粮”、“石中黄子”，俗称“还魂石”、“凤凰蛋”，象征着如意吉祥。木鱼石大小不一、形态各异，空腔内有的呈卵形核状，有的呈粉沙状，有的为液体，用手摇动，可发出动听的声响。《本草纲目》中记载，木鱼石系珍稀

中药材，其性甘平无毒，有定六腑、镇五脏之功效，久服有强力、耐寒、耐暑、不饥、轻身之神奇疗效。

木鱼石茶具是指用整块木鱼石做出来的茶具，主要包括茶壶、酒壶、竹节杯、套筒杯、冷水杯、茶叶筒等。将水放在木鱼石器具中浸泡两小时，水中溶解的微量元素和矿物质的含量即能达到国家矿泉水限量指标。因木鱼石中铀及稀土元素含量适中，故此茶具的防腐和通透性好，用其泡茶即便是在酷暑季节，五天内茶水仍可饮用不会变质。

二、茶具的组成

我国民族众多，地域辽阔，茶类繁多，民俗也有差异，饮茶习惯各有特点，所用器具更是异彩纷呈，很难做详尽的描述。本书所述是从中国现代茶艺的基本需要出发，选择泡茶所用的主要器具，以功能分类进行讲述。

1. 主茶具

（1）茶壶（见图 3.1），俗名为“冲罐”，是用以泡茶的器具，多用江苏宜兴朱砂泥制成，以小、浅、齐、老为佳。壶由壶盖、壶身、壶底和圈足四部分组成。壶盖有孔、钮、座、盖等细部。壶身有口、延（唇墙）、嘴、流、腹、肩、把（柄、板）等细部。由于壶的把、盖、底、形的细微部分不同，壶的基本形态就有近 200 种。

（2）茶船（见图 3.2），是放茶壶的垫底茶具，既可增加美观，又可防止茶壶烫伤桌面，有盘状、碗状和夹层状，一般常用的是夹层状的，茶船制成双层，上层有许多排水小孔，使冲泡溢出之水流入下层，并有出水口，使夹层中的积聚之水容易倒出。

（3）公道杯（见图 3.3），亦称茶海，盛放泡好的茶汤之分茶器具，因有均匀茶汤浓度的功能，故称为公道杯。



图 3.1　茶壶



图 3.2　茶船



图 3.3　公道杯

（4）品茗杯（见图 3.4），盛存泡好的茶汤并饮用的器具。品饮功夫茶以小瓷杯为主，其中以若琛杯最佳。通常采用的精美小杯，直径仅 3cm 左右，质薄如纸，色泽如玉，俗称“白玉杯”或“白果杯”。

（5）闻香杯（见图 3.5），盛放泡好的茶汤，倒入品茗杯后，闻嗅留在杯底余香之器具。

（6）杯托（见图 3.6），放置茶杯的垫底器具，根据其形状分为盘形、碗形、高脚形和圈形。



图 3.4　品茗杯



图 3.5　闻香杯



图 3.6　杯托

（7）盖置（见图 3.7），放置壶盖、盅盖、杯盖的器物，既保持盖子清洁，又避免沾湿桌面，有形似盘式杯托的托垫式和圆柱状物的支撑式。

（8）茶碗（见图 3.8），泡茶器具，或盛放茶汤作饮用工具，有圆底和尖底两种，尖底的碗底呈圆锥形，常被称为茶盏。

（9）盖碗（见图 3.9），由盖、碗、托三部件组成，属于泡饮合用器具，不过也可单用于泡或饮。



图 3.7　盖置



图 3.8　茶碗



图 3.9　盖碗

（10）冲泡盅（见图 3.10），用以冲泡茶叶的杯状物，盅口留一缺口为出水口，或杯盖连接一滤网，中轴可以上下提压，如活塞状，既可使冲泡的茶汤均匀，又可以使渣与茶汤分开。

（11）茶滤（见图 3.11），又名滤网，泡茶时放在公道杯口或茶杯口，用来过滤茶渣的器具。



图 3.10　冲泡盅



图 3.11　茶滤

2. 辅助用品

辅助用品指泡茶、饮茶时所需的各种器具，以增加美感，方便操作。

（1）奉茶盘（见图 3.12）。奉茶盘用来摆置茶具，承接盛茶的杯或盏，向客人奉茶时使用，用竹、木、金属、陶瓷、石等制成，有规则形、自然形、排水形等多种。

（2）茶巾（见图 3.13）。用以擦洗、抹拭茶具的棉织物，或用做抹干泡茶、分茶时溅出的水滴，托垫壶底，吸干壶底、杯底的残水。

（3）茶匙（见图 3.14）。古时称茶则，从储茶器中取干茶的工具，或在添加茶叶时作搅拌用，常与茶荷搭配使用。



图 3.12　奉茶盘



图 3.13　茶巾



图 3.14　茶匙

（4）茶荷（见图 3.15），又称赏茶碟，是控制置茶量的器皿，用竹、木、陶、瓷、锡等制成，同时可作为观看干茶样和置茶分样用。

（5）茶针（见图 3.16），由壶嘴伸入壶中防止茶叶阻塞，使出水流畅的工具，以竹木制成。

（6）茶夹（见图 3.17），用于温杯以及需要给别人取茶杯时的用具，用竹木做成。



图 3.15　茶荷



图 3.16　茶针



图 3.17　茶夹

（7）茶斗（见图 3.18），又称茶漏，常在用小壶冲泡乌龙茶时，置于壶口，扩大壶口面积，便于茶能顺畅地进入茶壶。

（8）茶筒（见图 3.19），插放茶夹、茶匙、茶针等用的有底筒状物。

（9）茶则（见图 3.20），用以从茶叶罐里取茶的器具。



图 3.18　茶斗



图 3.19　茶筒



图 3.20　茶则

（10）计时器（见图 3.21），用以计算泡茶时间的工具，有定时钟和电子秒表，以可计秒的为佳。

（11）温度计（见图 3.22），用以测量水温的工具，通常是玻璃水银温度计。

（12）滤网架（见图 3.23），用来放置滤网的器具，有瓷、不锈钢等质地。



图 3.21　计时器



图 3.22　温度计



图 3.23　滤网架

3. 备水器

（1）净水器（见图 3.24）。安装在取水管道口用于纯净水质，应按泡茶用水量和水质要求选择相应的净水器，可配备一至数只。

（2）储水缸（见图 3.25）。利用天然水源或无净水设备时，储放泡茶用水，起澄清和挥发氯气作用，应特别注意保持清洁。

（3）煮水器（见图 3.26）。由烧水壶和热源两部分组成，热源可用电炉、酒精炉、炭炉等。



图 3.24　净水器



图 3.25　储水缸



图 3.26　煮水器

（4）保温瓶（见图 3.27）。储存开水用，一般用居家使用的热水瓶即可，如去野外郊游或举行无我茶会时，需配备旅行热水瓶，以不锈钢双层胆者为佳。

（5）水盂（见图 3.28）。盛放弃水、茶渣等物的器皿，亦称“滓盂”。



图 3.27　保温瓶



图 3.28　水盂

4. 备茶器

（l）茶样罐（见图 3.29）。泡茶时用于盛放茶样的容器，体积较小，装干茶 30～50g 即可。

（2）储茶罐（瓶）（见图 3.30）。储藏茶叶用，可储茶 250～500g。为密封起见，应用双层盖或防潮盖，金属或瓷质均可。



图 3.29　茶样罐



图 3.30　储茶缺罐

三、各类茶适宜使用的茶具

茶具的选用，除了注重器具的质地以外，还应注意外观的颜色。只有当茶具的功能、质地、颜色三者达到协调时，才算是完美的茶具。

不同的茶叶特性不一样，其茶具的选择也不同，依据茶叶的特性选择搭配一款适宜的茶具是冲泡茶叶的一个重要环节。

（1）乌龙茶的冲泡适宜用紫砂壶茶具或白瓷杯具、盖碗。紫砂壶可以让乌龙茶的香味难以散失。选用紫砂壶时，一般要筛选肚扁、较大的紫褐色紫砂壶冲泡。在紫砂壶启用时，最好先用粗毛大刷将内壁外壁洗擦干净，然后用茶水浸泡 3～5 次，直至无泥沙味。而白瓷茶具则可以衬托乌龙茶茶汤颜色的靓丽。

（2）工夫红茶和红碎茶，一般用白瓷、内挂白釉的紫砂、红釉瓷、暖色瓷的茶壶冲泡，然后倒入杯中饮用。

（3）上等绿茶，适宜选用玻璃杯或者白瓷、青瓷杯饮茶。选择玻璃杯或者白瓷杯泡饮绿茶，既可品饮，又可同时欣赏茶冲泡时栩栩如生的形态。而对于普通的绿茶，饮茶意在解渴，选用茶壶泡茶便可以了。

（4）泡饮花茶要选用白瓷、青瓷的“掀碗杯”。花茶需要随泡随饮，使用的茶具、水要洁净无异味，最好选用“掀碗杯”或白瓷有盖茶杯，以衬托花茶固有的汤色，保持花茶的芳香。“掀碗杯”也叫盖碗，由“天、地、人”三部分组成，盖为天，碗为人，托为地。

（5）冲泡普洱茶最佳选用紫砂壶、土陶造茶具。用土陶容器冲泡的普洱茶，既去乏、解渴，又祛病强身。如果筛选紫砂壶茶具，一般选择肚小、容量较小的墨红色紫砂壶。

（6）白茶泡饮时最好选用黑瓷茶具。白色的茶汤盛在黑色茶杯中，对比鲜明，令人品味无穷。

（7）黄茶的茶具一般选用奶白色或黄釉瓷、暖色瓷的壶杯具、盖碗。茶具的色泽主要指制作材料的颜色和装饰图案花纹的颜色，通常可分为冷色调与暖色调两类。冷色调包括蓝、绿、青、白、黑等色，暖色调包括黄、橙、红、棕等色。茶具色泽的选择主要是外观颜色的选择搭配。其原则是要与茶叶相配。饮具内壁以白色为好，能真实反映茶汤色泽与明亮度。同时，应注意一套茶具中壶、盅、杯等的色彩搭配，再辅以船、托、盖置，做到浑然一体。如以主茶具色泽为基准配以辅助用品，则更是天衣无缝。

任务 2　茶叶冲泡程序及操作

一、茶叶冲泡的基本要求

泡茶是用开水浸泡成品茶，使茶中的可溶性物质溶解于水，成为茶汤的过程。那么，泡一壶好茶的基本要求是什么呢？

1. 完善的硬件设施

所谓硬件设施指的是：第一，要有优质泡茶的水。泡茶的水是有特殊要求的，不同的水泡出的茶是不一样的，唐代陆羽在《茶经》中说：“其水，山水上，江水中，井水下。”第二，泡茶要有好的器皿。中国的茶文化已经有几千年的历史，在茶艺发展的过程中，人们制作出来的茶器种类繁多，不同的茶用不同的茶器泡制出来，其风味是完全不同的，所以选择好的茶器非常重要。第三，要有舒适的环境。泡茶要有一个幽静雅致的环境，不管是典雅别致，还是返璞归真，都要力求雅致简洁，营造宁静、和谐的氛围，突出一个“幽”字。

2. 要具备高水平的软件

硬件有了，没有好的软件也是枉然，这个软件就是泡茶的技巧。泡茶讲究三要素：第一，恰当的投茶量。不同的茶，不同的泡茶器皿投茶量也不相同；六大基本茶类中的绿茶、红茶、黑茶、黄茶、白茶投茶量各有不同。如绿茶的茶、水比大约为 1∶50，而乌龙茶的茶、水比为 1∶20，黑茶的茶、水比为 1∶30；如泡茶器皿选用 100ml 的盖碗，则一般投茶量仅需求 2～3g。第二，适宜的水温。不同的茶所需温度略有不同，总的来说分不发酵和发酵茶两类，发酵茶的水温高于不发酵的茶，绿茶是不发酵茶，它的水温为 65℃～75℃，而红茶、黑茶、乌龙茶的水温则需达到 100℃，特别是高原地区海拔高，沸点低，水一定要煮沸才能激发出茶的香、韵、味。第三，合适的浸泡时间。浸泡时间长了，茶水苦涩，还有可能将茶中不好的物质如农药残留量浸泡出来；但浸泡时间短了，茶水又淡而无味。当然，投茶量不同，水温不同，浸泡时间也有区别，如投茶量高，浸泡时间短，反之时间则增加。

3. 要掌握多种茶叶冲泡方法

（1）煮茶法

直接将茶放在釜中熟煮，是我国唐代以前最普遍的饮茶法，其过程陆羽在《茶经》中已详加介绍。首先要将饼茶研碎待用，然后开始煮水，以精选优质水置釜中，以炭火烧开，但不能全沸，加入茶末；茶与水交融，二沸时出现沫饽，沫为细小茶花，饽为大花，皆为茶之精华，此时将沫舀出，置熟盂之中，以备用；继续烧煮，茶与水进一步融合，波滚浪涌，称为三沸；此时将二沸时盛出之沫饽浇入釜中，称为“救沸”、“育华”。煮茶的水与茶视人数多寡而严格量入。茶汤煮好，均匀地斟入各人碗中，包含雨露均施，同分甘苦之意。

（2）点茶法

此法为宋代斗茶所用，茶人自吃亦用此法。这时不再直接将茶熟煮，而是先将饼茶碾碎，置碗中待用；以釜烧水，微沸初漾时即冲点碗，但茶末与水亦同样需要交融一体。于是发明一种工具，称为“茶筅”。茶筅是打茶的工具，有金、银、铁制，大部分用竹制，文人美其名曰“搅

茶公子”。水冲放茶碗中，需以茶筅拼命用力打击，这时水乳交融，渐起茶沫，如堆云积雪。茶的优劣，以茶沫出现是否快，水纹露出是否慢来评定。茶沫洁白，水脚晚露而不散者为上。因茶乳融合，水质浓稠，饮下去盏中胶着不干，自然称为“咬盏”。

① 毛茶法。即在茶中加入干果，直接以熟水点泡，饮茶食果。茶人自制茶，自采果，别具佳趣。

② 点花茶法。为明代朱权等所创。将梅花、桂花、茉莉花等蓓蕾数枚直接与茶末同置碗中，热茶水气蒸腾，使茶汤催花绽放，既观花开美景，又嗅花香、茶香，色、香、味同时享用，美不胜收。

（3）泡茶法

此法从清代以至现代，为民间广泛使用，自然为人熟知。不过，中国各地泡茶之法也大有区别。由于现代茶的品种五彩缤纷，红茶、绿茶、花茶，冲泡方法皆不尽相同。大体说，以发茶味，显其色，不失其香为要旨，浓淡亦随各地所好。近年来宾馆多用袋装泡茶，发味快，而又避免渣叶入口，也是一种创造。

冲泡茶叶既是精神活动，又是物质活动，所以茶艺不可墨守成规，以为只有繁器古法为美。但无论如何改变，都要不失茶的要义，即健康、友信、美韵。因此，只要在健康思想的指导下，做些改进是应该的。当代生活节奏不断变化，饮茶之法也应越变越合理。古法不易大众化，但对现代工业社会的紧张生活，却是种很好的调节，所以，发掘古代茶艺，使再现异彩，也是极重要的工作。

二、茶叶冲泡前的准备

1. 营造幽雅的品茶环境

自古以来，人们都认为品茶是艺术创造和艺术享受的过程，要在这个过程中体味茶性，静心去烦，就需要一个优美、雅致、清静的环境。

明代曾有文人写道：“茶，宜精舍，云林竹灶，幽人雅士，寒宵兀坐，松月人，花鸟间，青白石，绿鲜苍苔，素手汲泉，红妆扫雪，船头吹火，竹里飘烟。”这是古人所追求的品茗佳境。现代人则常常在茶室的装饰上加入一些自然的装饰元素，比如香气馥郁的檀香，幽雅静谧的环境，抒情的古典音乐，加上字画、插花等，从而营造出一种让人回归自然的感觉。在这样的环境里泡茶，会让人在品茶的同时品味人生。

品茗环境包括的方面很多，通常由园林、建筑物、摆设等几方面组成。凡层次较高的聚会茶宴，不但要求室内摆设讲究，而且力求居室、建筑富有特色。如果周围自然景色美观，清山秀水，小桥亭榭，琴棋书画，幽居雅室，当然是理想的品茗环境了。而设在车船码头、大道两旁、田间工地的茶水供应点，除了要求清洁卫生之外，并无多大讲究。

至于家庭饮茶，环境是固有的，难以选择，但在有限的空间，通过一定的努力，同样可以营造一个适宜的品茶环境。例如，可以选择在向阳靠窗的地方，配以茶几、沙发等，尽量把室内之物摆放整洁，窗明几净，做到安静、清新、舒适、干净，同样也能成为令人赏心悦目的品饮场所。

2. 准备合适的茶具

俗话说：“水为茶之母，壶是茶之父。”要获取一杯上好的香茗，需要做到茶、水、火、器四者相配，缺一不可。这是因为饮茶器具，不仅是饮茶时不可缺少的一种盛器，具有实用性，

而且还有助于提高茶叶的色、香、味，同时，一件高雅精美的茶具，本身还具有欣赏价值，富含艺术性。

选配茶具除了看它的使用性能外，茶具的艺术性如何，成了人们选择时的另一个重要标准。

（1）选配茶具要因地制宜

我国地域辽阔，各地的饮茶习俗不同，故对茶具的要求也不一样。如福建及广东潮州、汕头一带，习惯于用小杯啜乌龙茶，故选用“茶室四宝”——潮汕风炉、玉书碗、孟臣罐、若琛瓯泡茶，以鉴赏茶的韵味。玉书碗即烧开水的壶，为赭色薄瓷扁形壶，容水量约为 250ml，水沸时，盖子“卜卜”作声，如唤人泡茶。现代已经很少再用此壶，一般的茶艺馆，多用宜兴出产的稍大一些的紫砂壶，多作南瓜形或东坡提梁壶形；也有用不锈钢壶的，用电，可保温，也叫不锈钢随手泡。潮汕炉是烧开水用的火炉，小巧玲珑，可以调节风量，掌握火力大小，以木炭作为燃料，此炉在现代亦使用较少。孟臣罐即泡茶的茶壶，为宜兴紫砂壶，以小为贵。孟臣即明末清初时的制壶大师惠孟臣，其制作的小壶非常闻名。壶的大小，因人数多少而异，一般是 300ml 以下容量的小壶。若琛瓯即品茶杯，为白瓷翻口小杯，杯小而浅，容水量约 10～20ml。现在常用的饮杯（区别于闻香杯）有两种，一种是白瓷杯，另一种是紫砂杯，内壁贴白瓷。也有纯紫砂的饮杯，但因为不利于茶的色泽而很少使用。

（2）选配茶具要因人制宜

在古代，不同的人使用不同的茶具，这在很大程度上反映了人们不同的地位与身份。如历代的文人墨客，都特别强调茶具的“雅”。宋代文豪苏东坡在江苏宜兴讲学时，自己设计了一种提梁式的紫砂壶，“松风竹炉，提壶相呼”，独自烹茶品赏。

另外，职业有别，年龄不一，性别不同，对茶具的要求也不一样。如老年人讲求茶的韵味，要求茶叶香高、味浓，重在物质享受，因此，多用茶壶泡茶；年轻人以茶会友，要求茶叶香清味醇，重于精神品赏，因此，多用茶杯沏茶。

（3）选配茶具要因茶制宜

自古以来，比较讲究品茶艺术的茶人，较注重品茶韵味，崇尚意境高雅，强调“壶添品茗情趣，茶增壶艺价值”，认为好茶好壶，犹似红花绿叶，相映生辉。

一般说，饮用花茶，为有利于香气的保持，可用壶泡茶，然后斟入瓷杯饮用；饮用大宗红茶和绿茶，注重茶的韵味，可选用有盖的壶、杯或碗泡茶；饮用乌龙茶则重在“啜”，宜用紫砂茶具泡茶；饮用红碎茶与工夫红茶，可用瓷壶或紫砂壶来泡茶，然后将茶汤倒入白瓷杯中饮用；如是品饮西湖龙井、洞庭碧螺春、君山银针、黄山毛峰等细嫩名优绿茶，除选用玻璃杯冲泡外，也可选用白色瓷杯冲泡饮用。常言说：“良具益茶，恶器损味”，好茶当然要搭配好茶具，正所谓好马配好鞍，只有这样，才能达到最完美的品茗境界。

（4）选配茶具要因具制宜

选用茶具，一般要考虑以下三个方面：一是要有实用性；二是要有欣赏价值；三是有利于茶性的发挥。

茶具选好后，还要合理摆放茶具，注重层次感，要有线条的变化，这样才能给人以美感。摆放的时候注意要做到美观有序，左右均衡，不能有杂物遮挡茶具。摆放茶壶时，壶嘴不能对着客人，这样会被认为是不尊重客人。应该把茶具上的图案正对着客人，并且摆放整齐，表示对客人的尊重。

3. 精心选择茶叶

中国的茶类非常多，最基本的有绿茶、黄茶、白茶、青茶、黑茶、红茶等，不同的茶叶有

不同的特点。有人曾说：“茶叶学到老，茶名记不了。”泡茶之前，应选用上等的好茶，再通过茶艺师的展示，让人从视觉、嗅觉、味觉和触觉来审评茶的外形、色泽、香气、滋味、汤色和叶底等，同时选择茶叶的时候也要考虑到客人的喜好及口味等。

干茶的外形，主要从五个方面来看，即嫩度、条索、色泽、整碎和净度。

（1）嫩度

嫩度是决定品质的基本因素，所谓“干看外形，湿看叶底”，就是指嫩度。一般嫩度好的茶叶，容易符合该茶类的外形要求（如龙井之“光、扁、平、直”）。此外，还可以从茶叶有无锋苗去鉴别。锋苗好，白毫显露，表示嫩度好，做工也好。如果原料嫩度差，做工再好，茶条也无锋苗和白毫。但是不能仅从茸毛多少来判别嫩度，因各种茶的具体要求不一样，如极好的狮峰龙井是体表无茸毛的，再者，茸毛容易假冒，人工做上去的很多。芽叶嫩度以多茸毛做判断依据，只适合于毛峰、毛尖、银针等“茸毛类”茶。

这里需要提到的是，最嫩的鲜叶，也得一芽一叶初展，片面采摘芽心的做法是不恰当的。因为芽心是生长不完善的部分，内含成分不全面，特别是叶绿素含量很低，所以不应单纯为了追求嫩度而只用芽心制茶。

（2）条索

条索是各类茶具有的一定外形规格，如炒青条形、珠茶圆形、龙井扁形、红碎茶颗粒形等。一般长条形茶，看松紧、弯直、壮瘦、圆扁、轻重；圆形茶看颗粒的松紧、匀正、轻重、空实；扁形茶看平整光滑程度和是否符合规格。一般来说，条索紧、身骨重、圆（扁形茶除外）而挺直，说明原料嫩，做工好，品质优；如果外形松、扁（扁形茶除外）、碎，并有烟、焦味，说明原料老，做工差，品质劣。

以杭州地区绿茶条索标准为例：

一级——细紧有锋苗；二级——细紧尚有锋苗；三级——尚紧实；四级——尚紧；五级——稍松；六级——粗松。可见，以紧、实、有锋苗为上。

（3）色泽

茶叶色泽与原料嫩度、加工技术有密切关系。各种茶均有一定的色泽要求，如红茶乌黑油润、绿茶翠绿、乌龙茶青褐色、黑茶黑油色等。但是无论何种茶类，好茶均要求色泽一致，光泽明亮，油润鲜活，如果色泽不一，深浅不同，暗而无光，说明原料老嫩不一，做工差，品质劣。

茶叶的色泽还和茶树的产地以及季节有很大关系。如高山绿茶，色泽绿而略带黄，鲜活明亮；低山茶或平地茶色泽深绿有光。制茶过程中，由于技术不当，也往往使色泽劣变。

购茶时，应根据具体购买的茶类来判断。比如龙井，最好的狮峰龙井，其明前茶并非翠绿，而是有天然的糙米色，呈嫩黄，这是狮峰龙井的一大特色，在色泽上明显区别于其他龙井。因狮峰龙井卖价奇高，茶农会制造出这种色泽以冒充狮峰龙井，方法是在炒制茶叶过程中稍稍炒过头而使叶色变黄。真假之间的区别是，真狮峰匀称光洁、淡黄嫩绿，茶香中带有清香；假狮峰则角松而空，毛糙，偏黄色，茶香带炒黄豆香。不经多次比较，确实不太容易判断出来，但是一经冲泡，区别就非常明显了。炒制过火的假狮峰，完全没有龙井应有的馥郁鲜嫩的香味。

（4）整碎

整碎就是茶叶的外形和断碎程度，以匀整为好，断碎为次。

比较标准的茶叶审评，是将茶叶放在盘中（一般为木质），使茶叶在旋转力的作用下，依形状大小、轻重、粗细、整碎形成有次序的分层，其中粗壮的在最上层，紧细重实的集中于中层，断碎细小的沉积在最下层。各茶类，都以中层茶多为好；上层一般是粗老叶子多，滋味较淡，

水色较浅；下层碎茶多，冲泡后往往滋味过浓，汤色较深。

（5）净度

主要看茶叶中是否混有茶片、茶梗、茶末、茶籽和制作过程中混入的竹屑、木片、石灰、泥沙等夹杂物的多少。净度好的茶，不含任何夹杂物。

此外，还可以通过茶的干香来鉴别。无论哪种茶都不能有异味，每种茶都有特定的香气，干香和湿香也有不同，需根据具体情况来定，青气、烟焦味和熟闷味均不可取。

最易判别茶叶质量的，是冲泡之后的口感滋味、香气以及叶片茶汤色泽，所以如果允许，购茶时尽量冲泡后品尝一下。

4. 选择上等好水

茶人有句口头禅叫做：“茶有各种茶，水有多种水，只有好茶、好水味才美。”古人对宜茶水品的论述颇多，说法也不完全一样。综合起来，大致可以归纳为以下几种观点。

（1）强调择水先择“源”。如唐代陆羽《茶经》中的“其水，用山水上，江水中，井水下”，明代陈眉公《试茶》诗中的“泉从石出情更洌，茶自峰生味更圆”，都认为，宜茶水品的优劣，与水源的关系甚为密切。

（2）强调水品在“活”。如北宋苏东坡《汲江水煎茶》诗中的“活水还须活火烹，自临钓石汲深情。大瓢储朋归春瓮，小勺分江入夜铛”。宋代唐庚《斗茶记》中的“水不问江井，要之贵活”。这些都说明宜茶水品贵在“活”。

（3）强调水味要“甘”。如宋代蔡襄《茶录》中认为：“水泉不甘，能损茶味。”明代罗廪《茶解》中的“梅雨如膏，万物赖以滋养，其味独甘，梅后便不堪饮”，说的是宜茶水品重在于“甘”。只有水“甘”，才能出“味”。

（4）强调水质需“清”。宋代大兴斗茶之风，强调茶汤以白为贵，这样对水质的要求，更以清净为重，择水重在“山泉之清者”。明代熊明遇说：“养水须置石子于瓮，不惟益水，而白石清泉，会心亦不在远。”这就是说，宜茶用水需以“清”为上。

（5）强调水品应“轻”。现代泡茶用水，有甘甜泉水最好，没有的话用纯净水也不错。尽量选择干净、新鲜的，酸碱度在 6.8～7.2 的适合人体需要的中性水，硬度在 70～80 以下的软水。酸碱度在 7.2 以上的碱性水，不适宜冲泡近年的新生茶；但对于老茶、熟茶来说，碱性水更能使茶中可浸物更丰富地融释。

三、冲泡茶叶的基本步骤

冲泡茶叶是茶艺中最关键的环节，冲泡茶叶的技艺水平影响着茶叶最佳状态的表现。冲泡不同的茶叶，要使用不同的茶具，其冲泡程序也有所不同。一般来说，冲泡茶叶有以下几个基本步骤。

（1）备具。根据将要冲泡的茶叶，布置好相应的茶具。

（2）煮水。根据茶叶品种，将水加温煮至所需温度。

（3）备茶。从茶罐中取适量茶叶至茶则中备用，如果选用的是外形美观的名茶，可让品茗者先欣赏茶叶的外形，闻干茶香；如不需赏茶，也可以从茶罐中取茶直接入壶或者入杯。

（4）温壶（杯、盏）。将开水注入茶壶、茶杯或茶盏中，以提高茶壶、茶杯或茶盏的温度，同时使茶具得到再次清洁。

（5）置茶。将待冲泡的茶叶置入茶壶、茶杯或茶盏中。

（6）冲泡。将温度适宜的开水注入。如果冲泡重发酵或茶形紧结的茶类（如乌龙茶等），第

一次冲水数秒钟就将茶汤倒掉，称之为温润泡（也叫洗茶），即让茶叶有一个舒展的过程，然后将开水再次注入壶中，待适时后，即可将茶汤倒出。

（7）奉茶。将盛有香茗的茶杯奉到品茗人面前，一般应双手奉茶，以示敬意。

（8）收具。品茶结束后，应将茶杯收回，将壶（杯、盏）中的茶渣倒出，所有茶具清洁后归位。

任务 3　常见茶类的冲泡技艺

一、绿茶的冲泡

绿茶是我国产量最大的茶类，其中有很多名品，如杭州西湖龙井、安徽黄山毛峰、庐山云雾茶、江苏碧螺春、信阳毛尖、六安瓜片、蒙顶甘露、太平猴魁、君山银针、恩施玉露、都匀毛尖等。

绿茶在色、香、味上，讲求嫩绿明亮、清香、醇爽。在六大茶类中，绿茶的冲泡，看似简单，其实讲究工夫。因绿茶不经发酵，保持茶叶本身的鲜嫩，冲泡时略有偏差，易使茶叶泡老闷熟，茶汤黯淡香气钝浊。此外，又因绿茶品种最丰富，每种茶，由于形状、紧结程度和鲜叶老嫩程度不同，冲泡的水温、时间和方法都有差异，所以没有多次的实践，恐怕难以泡好一杯绿茶。

1. 绿茶的用水

水质能直接影响茶汤的品质，古人曾云：“茶性发于水，八分之茶，遇十分之水，茶亦十分矣；八分之水，遇十分之茶，茶只八分。”水质对茶汤的滋味非常重要，色香倒还在其次了。

古人的茶书，大多论及用水。所谓“山水上，江水中，井水下”等，终不过是要求水甘而洁，活而新。纯粹从科学理论上讲，水的硬度直接影响茶汤的色泽和茶叶有效成分的溶解度，硬度高，则色黄褐而味淡，严重的会味涩以致味苦。此外，劣质水不仅无法沏出好茶，长期使用生成严重水垢，还会损坏茶具。所以泡茶用水，应是软水或暂时硬水。

一般来说，绿茶用水以泉水为佳，洁净的溪水、江水、河水亦可，井水则要视地下水源而论。至于雨水和雪水，由于当今环境污染严重，恐怕没人敢喝了。茶艺馆的水，多用矿泉水或蒸馏水，那些依山傍水的地方，则可汲取山上泉水，如杭州虎跑水，广州白云山的泉水。一般家庭使用滤水器过滤后的水，也勉强可用。

古人对泡茶的水温十分讲究，绿茶用水温度，应视茶叶质量而定。高级绿茶，特别是各种芽叶细嫩的名绿茶，以 80℃左右为宜。茶叶越嫩绿，水温越低。水温过高，易烫熟茶叶，茶汤变黄，滋味较苦；水温过低，则香味低淡。至于中低档绿茶，则要用 100℃的沸水冲泡，如水温低，则渗透性差，茶味淡薄。

此外需说明的是，高级绿茶用 80℃的水温，通常是指将水烧开后再冷却至该温度；若是处理过的无菌生水，只需烧到所需温度即可。

2. 茶叶的用量

茶叶用量，并没有统一标准，视茶具大小、茶叶种类和各人喜好而定。一般来说，冲泡

绿茶，茶与水的比例，大致是 1∶50～1∶60。严格的茶叶评审中，绿茶是用 150ml 的水冲泡 3g 茶叶。

茶叶用量主要影响滋味的浓淡，这完全决定于各人的习惯。初学者可尝试不同的用量，找到自己最喜欢的茶汤浓度。

3. 茶具

冲泡绿茶，比较讲究的可用玻璃杯或白瓷盖碗。普通人家使用的大瓷杯和茶壶，只适于冲泡中低档绿茶。

玻璃杯比较适合于冲泡名茶，如西湖龙井、碧螺春、君山银针等细嫩绿茶，可观察到茶在水中缓缓舒展、游动、变幻。特别是一些银针类，冲泡后芽尖冲向水面，悬空直立，然后徐徐下沉，如春笋出土，似金枪林立。上好的君山银针，可三起三落，极为美妙。所以一般茶艺馆，多使用玻璃杯冲泡绿茶。

古人使用的是盖碗。相比于玻璃杯，盖碗保温性好一些。一般来说，冲泡条索比较紧结的绿茶，如珠茶、眉茶，最好用盖碗。好的白瓷，可充分衬托出茶汤的嫩绿明亮，且盖碗比较雅致，手感触觉是玻璃杯无法比的。此外，由于好的绿茶不是用沸水冲泡，茶叶多浮在水面，饮茶时易吃进茶叶，如用盖碗，则可用盖子将茶叶拂至一边。

总的来说，无论玻璃杯或是盖碗，均宜小不宜大。大则水多，茶叶易老。

4. 冲泡方法

绿茶的冲泡，相比于乌龙茶，程序非常简单。根据条索的紧结程度，应分为两种，然而，无论使用何种方法，第一步均需烫杯，以利茶叶色香味的发挥。

（1）外形紧结重实的茶

① 烫杯之后，先将合适温度的水冲入杯中，然后取茶投入，不加盖。此时茶叶徐徐下沉，干茶吸收水分，叶片展开，现出芽叶的生叶本色；汤面水汽夹杂着茶香缕缕上升，如云蒸霞蔚。如碧螺春，此时则似雪花飞舞，叶底成朵，鲜嫩如生，叶落之美，有“春染海底”之誉。

② 一段时间之后，茶汤凉至适口，即可品茶，此乃一泡。茶叶评审中，以 5 分钟为标准，茶汤饮用和闻香的温度均为 45℃～55℃。若高于 60℃，则烫嘴也烫鼻；低于 40℃，香气较低沉，味较涩，这个时间不易控制。如用玻璃杯，一般用手握杯子，感觉温度合适即饮；如用盖碗，则稍稍倒出一点茶汤至手背以查其温度，完全依靠经验，所以实践是最重要的。

③ 第一泡的茶汤，尚余三分之一，则可续水，此乃二泡。如若茶叶肥壮的茶，二泡茶汤正浓，饮后舌本回甘，齿颊生香，余味无穷。饮至三泡，则一般茶味已淡。

这种冲泡方法，除碧螺春外，同样适合于平水珠茶、涌溪火青、都匀毛尖、君山银针、庐山云雾等较紧结的茶。

（2）条索松展的茶

条索松展的茶，如采用上述方法，则茶叶浮于汤面，不易浸泡下沉。应采用如下方法：

① 烫杯后，取茶入杯，此时较高的杯温已隐隐烘出茶香。

② 冲入适温的水，至杯容量三分之一（也可少一些，但需覆盖茶叶），此时需注意的是注水方法。如用玻璃杯，则沿杯边注水，盖碗则将盖子反过来贴在茶杯的一边，将水注入盖子，使其沿杯边而下，然后微微摇晃茶杯，使茶叶充分浸润，此时茶香高郁，不能品饮，但恰是闻香的最好时候。

③ 停约两分钟，待干茶吸水伸展，再冲水至满，冲水方法如前，此时茶叶或徘徊飘舞，或

游移于沉浮之间，别具茶趣。

④ 其他步骤，皆与紧结茶相同。

适合这种冲泡方法的有六安瓜片、黄山毛峰、太平猴魁、舒城兰花等。有些条索不是特别紧结亦非特别松展的茶，两种方法均可，根据各人的习惯冲泡。

二、花茶的冲泡

花茶，又名香片，利用茶善于吸收异味的特点，将有香味的鲜花和新茶一起闷，茶将香味吸收后再把干花筛除，制成的花茶香味浓郁，茶汤色深，深得偏好重口味的北方人喜爱。花茶是集茶叶和花香于一体，茶引花香，花增茶味，相得益彰，既保持了浓郁爽口的茶味，又有鲜灵芬芳的花香，冲泡品啜，花香袭人，满口甘芳，令人心旷神怡。

最普通的花茶是用茉莉花制的茉莉花茶，普通花茶都是用绿茶制作，也有用红茶或者乌龙茶作为茶坯，配以能够吐香的鲜花作为原料，采用窨制工艺制作而成。根据其所用的香花品种不同，分为茉莉花茶、玉兰花茶、桂花花茶、珠兰花茶等，其中以茉莉花茶产量最大。冲泡花茶的用水、用茶量都与绿茶相同，但其冲泡方法有一定的不同。

1. 泡饮花茶的用具

泡饮花茶，通常采用白瓷盖碗，即“三才杯”。因为使用盖碗泡饮香气不易外泄，而白瓷杯又便于饮茶者欣赏花茶的外形美。

2. 观赏茶叶

泡饮花茶，首先欣赏花茶的外观形态，取泡一杯茶的茶量，放在洁净无味的白纸上，干嗅花茶香气，察看茶胚的质量（烘青、炒青、晒青及嫩度、产地等），取得对花茶质量的初步印象，然后看茶胚质地，好茶才有适口的茶味，窨入一定花量，配以精湛的加工技术，才有好的香气。花茶中蕴含香气如何，是非常重要的，它有三项质量指标：

一是香气的鲜灵度——即香气的新鲜灵活程度，与香气的陈闷不爽相对立。

二是香气的浓度——即香气的浓厚深浅程度，与香气淡薄浮浅相对立，一般经过三次窨花，花香才能充分吸入茶身内部，香气较为浓厚持久。

三是香气的纯度——即香气纯正不杂，与茶味融合协调的程度，与杂味、怪气、香气闷浊相对立。

茉莉花茶有一些显眼的花干，那是为了“锦上添花”，人为地加入的茉莉花干是没有香气的，因此不能看花干多少而论花茶香气、质量的高低。以花干色泽白净、明亮，为好花干的标志，黄褐深暗，为花干质差的表象。

3. 花茶的泡饮

（1）花茶的冲泡

花茶泡饮方法，以能维护香气不致无效散失和显示茶胚特质美为原则。先用沸水烫杯，使茶杯温热；再将适量花茶投入盖碗之中，其投茶量和绿茶相同，茶水比约为 1∶50；将盖子反过来贴在茶杯的一边，用初沸开水稍凉至 90℃注入盖子，使其沿杯边而下，此时的水量应为茶杯的 1/3 或 1/4，合上杯盖，轻轻旋转杯身，茶叶渐渐舒展，香气渐渐溢出，此时为闻香的最佳时候；稍停两分钟，再悬壶冲水，似飞泉落入杯中，溅起的水珠似珍珠般晶莹，此时的杯中水量应为七分满。

（2）花茶之“三品”

所谓“三品”，即“目品”、“鼻品”、“口品”。手托茶盘对着光线，透过玻璃杯壁观察茶在水中上下飘舞、沉浮，以及茶叶徐徐开展、复原叶形、渗出茶汁汤色的变幻过程，“一杯小世界，山川花木情”，堪称艺术享受，称为“目品”。冲泡 3 分钟后，揭开杯盖一侧，鼻闻汤中氤氲上升的香气，顿觉芬芳扑鼻而来，精神为之一振，“香于九畹芳兰气”、“草木英华信有神”，有兴趣者，还可凑着香气深呼吸，充分领略愉悦香气，称为“鼻品”。茶汤稍凉适口时，小口喝入，在口中稍事停留，以口吸气、鼻呼气相配合的动作，使茶汤在舌面上往返流动一二次，充分与味蕾接触，品尝茶味和汤中香气后再咽下，如是一二次，才能尝到名贵花茶的真香实味，此味令人神醉，正如宋人范仲淹茶歌中所说“茶味今轻醍醐”、“茶香兮薄兰藏”，综合欣赏花茶特有的茶味、香韵，谓之“口品”。民间有“一口为喝，三口为品”之说，细细品啜，才能出味。

（3）花茶之“三开”

一开茶饮后，留汤三分之一时续加开水，为之二开。如是饮三开，茶味变淡，不再续饮。通过三开茶汤的目察、鼻闻、口尝，综合领略茶味的适口度和香气的鲜灵度、浓度、纯度后，三香具备者为“全香”，茶形、滋味、香气三者全佳者为花茶高品、名品、珍品。

泡饮一般中档花茶，不强调观赏茶胚形态，可用洁白瓷器盖杯，冲泡 100℃沸水后盖上杯盖，5 分钟后闻香气，品茶味。此类花茶香气芬芳，茶味纯正，三开有茶味，耐冲泡。

三、乌龙茶的冲泡

乌龙茶，亦称青茶、半发酵茶，是中国几大茶类中，独具鲜明特色的茶叶品类。乌龙茶是经过杀青、萎雕、摇青、半发酵、烘焙等工序后制出的品质优异的茶类。乌龙茶由宋代贡茶龙团、凤饼演变而来，创制于 1725 年（清雍正年间）前后，品尝后齿颊留香，回味甘鲜。乌龙茶是中国茶的代表，是一种半发酵的茶，透明的琥珀色茶汁是其特色。乌龙茶只是总称，还可以细分出许多不同类别的茶，例如武夷岩茶、台湾乌龙、凤凰水仙、广东乌龙、闽北乌龙、闽南乌龙和安溪铁观音等，种类很多。

乌龙茶的品饮特点是重品香，不重品形，先闻其香后尝其味，因此十分讲究冲泡方法，从茶叶的用量、泡茶的水温和时间，到泡饮次数和斟茶方法都有一定的要求。

1. 茶叶用量

冲泡乌龙茶，茶叶的用量比名优茶和大宗花茶、红茶、绿茶要多，以装满紫砂壶容积的 1/2 为宜，约重 10g。

2. 泡茶水温

乌龙茶采摘的原料是成熟的茶枝新梢，对水温要求与细嫩的名优茶有所不同，要求水沸立即冲泡，水温为 100℃。水温高，茶汁浸出率高，茶味浓、香气高，更能品饮出乌龙茶特有的韵味。

3. 冲泡时间和次数

乌龙茶较耐泡，一般泡饮 5～6 次，仍然余香犹存。泡的时间要由短到长，第一次冲泡，时间短些，随冲泡次数增加，泡的时间相对延长，使每次茶汤浓度基本一致，便于品饮。

4. 冲泡和斟饮

冲泡乌龙茶有专门的茶具，例如紫砂茶具，泡茶既不夺香，又无熟汤味，能较长时间保持

茶叶的色、香、味。在冲泡时可视茶叶的不同特性，选择不同的壶具搭配使用，以求达到最理想的冲泡效果。使用的器具包括煮水器、茶壶、茶杯、茶海、茶盅、茶荷、茶匙、水盂等，其冲泡方法如下：

（1）温壶、温茶海。温壶可提升茶壶的温度，是因为稍后放入茶叶冲泡热水时，不致冷热悬殊。

（2）备茶、赏茶。取茶时，饮者欣赏茶荷中的茶叶干外形，以了解茶性并决定置茶分量与冲泡水温。

（3）温润泡。先温润泡，可将紧结的茶球泡松，可使未来的每泡茶汤维持同样的浓淡，温润泡的茶汤一般不饮用。当壶中置茶以后，沸水沿壶内壁缓缓冲入，在水漫过茶叶时，便立即将水倒出，称为“洗茶”，洗去茶叶中的浮尘和泡沫，使茶叶在吸收温度与湿度后，呈含苞待放的状况，有利于冲泡第一道茶汤时香气与滋味的展现，便于品其真味。洗茶后即第二次冲入沸水，水量以溢出壶盖沿为宜，盖上壶盖。冲水的方法应由高到低，且在整个泡饮过程中需经常用沸水淋洗壶身，以保持壶内水温，充分泡出茶叶的香味。

（4）温杯。先将茶杯预热，有助于茶汤香气的散发，目的在于提高杯子的温度，使杯底留有茶的余香。

（5）冲泡。每一泡茶从冲泡至倒出的时间，应视茶叶的特性与置茶量调整。

（6）斟茶。斟茶时有两种方式：①平均分茶法（点兵方式），将茶汤平均倒入杯中，其优点是可使香气不致散失太多。②将浓淡适度的茶汤斟入茶海中，除了可使茶汤的浓度平均外，也可沉淀茶末。斟茶时应低行，以防失香散味。茶汤按顺序注入几个小茶杯内，注量不宜过满，使每杯茶汤香味均匀。

（7）品茶。一杯茶分三口以上慢慢细品，用心体会茶的美。

四、红茶的冲泡

红茶的鼻祖在中国，世界上最早的红茶由中国福建武夷山茶区的茶农发明，名为“正山小种”，属于全发酵茶类，是以茶树的芽叶为原料，经过萎凋、揉捻（切）、发酵、干燥等典型工艺过程精制而成，因其干茶色泽和冲泡的茶汤以红色为主调，故名红茶。红茶种类较多，产地较广，祁门红茶闻名天下，工夫红茶和小种红茶处处留香，此外，从中国引种发展起来的印度、斯里兰卡的产地红茶也很有名。

要冲泡一壶好红茶要注意的事项为茶叶、水、温度、时间、茶具等，只要掌握这些要素，必能冲泡出一壶好的红茶。

1. 茶叶好，茶量适中

要冲泡一壶好茶，选择高品质的茶叶是必要条件。基本上，冲泡一杯红茶约一茶匙或 6g 的茶叶量，用 150～200ml 的热水冲泡；冲泡壶茶则视容量大小决定。条形茶可冲泡 2～3 次，碎茶或茶袋泡至香味及汤色已尽失时。

2. 水质与水温

自古饮茶即注重水质，好的水可以让茶益加发挥其甘醇美味。一般而言，无色无味且含氧量高的水最适宜用来泡茶，又以泉水、井水及溪水最佳，市售的矿泉水若是纯水或天然水也可代替。

家中的自来水由于多添加氯，宜在大容器中静置一夜，待氯气散失再以煮沸。此外，煮过的水则空气已减少，若二度用以煮沸冲泡，会使红茶特有的芳香及色泽大打折扣。至于冲泡的

水温要在 90℃～100℃。最精确的做法是用温度计测量，但如此未免失去情趣，一般的做法是水开始沸腾之后约 30 秒的时间，水花形成像一元硬币大小的圆形时，再来冲泡，这最适合不过。若难以控制时间，另有方便之法为“高冲法”，即将热水壶高举，这样热水注入壶中时会有一段缓冲，也有降温效果。

3. 茶具

红茶诱人的香气主要随着热气散发出来。煮沸的水若直接注入冰冷的茶壶，泡好后再倒入冰冷的茶杯，热度会因此大为降低，香味不能挥发出来。故在冲泡前，应先将茶壶用热水烫过，并在茶杯中盛满热水，待茶叶快冲泡好时，将杯中的水倒掉，再注入泡好的茶汤。茶壶内若还有茶尚未倒出，最好套上保温罩以保持茶温，尤其是在秋冬饮茶时，茶温瞬间即降，保温罩是必备的用具之一。

4. 冲泡时间

要冲泡出一壶好茶，泡好后茶叶需与茶汤分离，这时冲泡时间的掌握便成为关键。若冲泡时间过久，茶叶中的单宁酸和儿茶素会全部释放出来，使茶汤变得苦涩；反之，冲泡时间过短，茶叶中的氨基酸释放量不足，则泡不出红茶的香甜，茶汤会带有明显的水味。若无法以时间控制，可根据茶汤的色泽来判断，只要茶汤颜色正确，必可泡出一杯好茶。由于不同茶叶的茶汤色泽不同，必须凭经验加以判断，但大体来说，一般以 3 分钟为宜，3 分钟后的茶汤明亮清澈，不会有混浊状。

5. 红茶的饮用

将壶内冲泡好的茶汤，倒入自己喜爱的茶杯中，茶杯虽有各种不同的造型，但一般而言，都是底较浅而杯口较宽，因为这样除可以充分让饮茶人享受到红茶的芳香外，还可以欣赏到它迷人的茶色。若选择喝纯红茶，侧重的完全是红茶的本色与原味。也可依个人口味加入适量的糖或牛奶，奶茶用的茶叶一般口味较重，并带有一些涩味，但是加入牛奶之后，涩味会减低，并且口感变得丰富。

五、普洱茶的冲泡

普洱茶属于黑茶，因产地旧属云南普洱府（今普洱市），故得名。现在泛指普洱茶区生产的茶，是以公认普洱茶区的云南大叶种晒青毛茶为原料，经过后发酵加工成的散茶和紧压茶，色泽褐红，汤色红浓明亮，香气独特陈香，滋味醇厚回甘，叶底褐红。它有散茶和紧压茶之分、新旧之分、生普和熟普之分；发酵茶有轻发酵、适度发酵、重发酵等，茶性各不相同。每一种普洱茶都有其独特的个性，茶性决定了茶具的选择、投茶量的多少、水温的高低、冲泡节奏的快慢，甚至于选用什么水。只有熟悉所泡茶叶的个性，再通过娴熟的冲泡，才能展现普洱茶的韵味。

1. 选茶具

冲泡普洱茶首先要选好茶具，茶壶宜选腹大的紫砂壶或陶壶，紫砂壶中尤以身圆、壁厚、砂粗、出水流畅者为上，因为紫砂壶内部的双重气孔，使其具有良好的透气性，泡茶不走味，能较好地保存普洱茶的香气和滋味。另外，普洱茶古朴内敛，此类壶形态与普洱茶特有茶韵更为相合。品茗杯建议选择瓷质或玻璃的，既可观其汤色，又清秀风雅。盖碗茶具宜选用景德镇出产的瓷器，以瓷具胎壁略薄者为上。办公室里冲泡普洱茶，可选用飘逸杯，飘逸杯是专为品

饮普洱茶设计的茶具，玻璃制滤网茶杯，它的优势在于冲泡品饮简洁方便，而且易于控制茶汤浓度，方便茶汤过滤。

2. 投茶量

投茶量的多少可以视壶的容积大小和个人口味而定，爱喝浓茶的人可以适当多投一些。两人用小壶，一般以 5～7g 茶叶、150ml 水为宜，茶与水的比例在 1∶50～1∶30。如果采用“工夫”泡法，投茶量可适当增加，通过控制冲泡节奏的快慢来调节茶汤的浓度。就茶性而言，投茶量的多少也应有变化，例如，熟茶、陈茶可适当增加，生茶、新茶可适当减少等等，切忌一成不变。

3. 冲泡水温

水温的掌握，对茶性的展现有着重要的作用。高温有利于发散香味，有利于茶味的快速浸出，但高温也容易冲出苦涩味，容易烫伤一部分高档茶。确定水温的高低，一定要因茶而异，例如，用料较粗的饼砖茶、紧茶和陈茶等适宜沸水冲泡；用料较嫩的高档芽茶（如较新的宫廷普洱）、高档青饼应适当降温冲泡，避免高温将细嫩茶烫熟成为“菜茶”。

云南大部分地区属于高原，沸水温度低于沿海、平原地区，如昆明的沸水温度为 94℃左右，适合直接冲泡绝大多数熟茶，对于青茶，除部分高档茶外，大部分也可直接用沸水冲泡。在冲泡部分高档新青茶时，除直接降温外，还可通过不加壶盖或沸水高冲来降低水温，避免因茶叶烫熟而产生“水闷气”。

4. 冲泡时间

冲泡时间的掌握，是为了让茶叶的香气、滋味充分展现。如前所述，由于云南普洱茶的制作工艺和原料选择的特殊性，决定了冲泡的方式方法和冲泡时间的长短。陈茶、粗茶冲泡时间长，新茶、细嫩茶冲泡时间短；手工揉捻茶冲泡时间长，机械揉捻茶冲泡时间短；紧压茶冲泡时间长，散茶冲泡时间短。具体操作时，要根据茶叶的特性而定。对一些苦涩味偏重的新茶，冲泡时要控制好投茶量，缩短冲泡时间，以改善滋味。

5. 冲泡程序

冲泡普洱茶，要先冲过一次热水，对于普洱茶来说这是不可缺少的程序。因为好的陈年普洱茶至少要储存十年左右，所以茶里可能会带有部分灰尘，第一次冲泡茶叶的热水除了可以唤醒茶叶的味道之外，还可将茶叶中的杂质一并洗净。第一次的冲泡速度要快，只要能将茶叶洗净即可，不需将它的味道浸泡出来；而第二次以后浓淡的选择就可依照个人喜好来决定了。普洱茶即使变冷以后还是风味十足，所以夏天的时候可以弄得冷一些或者是冰过以后再饮。

6. 品饮普洱茶

品饮普洱茶必须趁热闻香，举杯鼻前，此时即可感受茶味芳香如泉涌般扑鼻而来，其高雅沁心之感，不在幽兰清菊之下。

普洱茶需用心品茗，啜饮入口，始能得其真韵，虽茶汤入口略感苦涩，但待茶汤于喉舌间略做停留时，即可感受茶汤穿透牙缝、沁渗齿龈，并由舌根产生甘津送回舌面，此时满口芳香，令人神清气爽，而且津液四溢，持久不散不渴，此乃品茗之最佳感受——“回韵”。

知识拓展

一、日本茶道

（一）日本茶道的发展

中国茶叶大约在唐代，随着佛教的传播进入朝鲜半岛和日本列岛，最先将茶叶引入日本的，是日本的僧人。公元 1168 年，日本荣西禅师历尽艰险到中国学习佛教，因为对中国茶道产生了浓厚的兴趣，而刻苦钻研“茶学”，回国时，他将大量中国茶种与佛经带回日本，在日本遍植茶籽，赠饮他人，并在佛教中大力推行“供茶”礼仪。当时他曾用茶叶治好了镰仓幕府将军源实朝的糖尿病，又撰写了《吃茶养生记》，以宣传饮茶之神效，因此，荣西历来被尊为日本国的“茶祖”。

15 世纪，日本著名禅师一休的高足村田珠光首创了“四铺半草庵茶”，而被称为日本“和美茶”之祖。珠光认为茶道的根本在于清心，清心是“禅道”的中心，他将茶道从单纯的享受转化为节欲，体现了修身养性的禅道核心。其后日本茶道经武野绍鸥的进一步推进而达到“茶中有禅”、“茶禅一体”的意境。而绍鸥的高足，享有茶道天才之称的千利休，又于 16 世纪时将以禅道为中心的“和美茶”发展而成贯彻“平等互惠”的利休茶道，成为平民化的新茶道，在此基础上归结出以“和、敬、清、寂”为日茶道的宗旨，“和”以行之，“敬”以为质；“清”以居之，“寂”以养志。至此，日本茶道初步形成。

（二）日本茶道的茶室和茶具

日本茶道的“茶室”又称“本席”、“茶席”，为举行茶道的场所。日本的茶室一般用竹木和芦草编成。茶室分为床间、客、点前、炉踏达等专门区域，茶室面积一般以置放四叠半“榻榻米”为度，约 9～10m^2，小巧雅致，结构紧凑，以便于宾主倾心交谈。除了讲究室外的幽雅环境外，还很讲究室内的布局与装饰；通常壁上挂一幅古朴的书画，再配上一枝或几枝鲜花装饰，虽简单却显得高雅幽静，插花品种视四季而有不同。茶客进入茶室后，应安静、恭敬地跪在“榻榻米”上，身穿和服的茶人也跪在“榻榻米”上，先打开绸巾擦茶具、茶勺；用开水温热茶碗，倒掉水，再擦干茶碗；又用竹刷子拌沫茶，斟入茶碗冲茶。茶碗为为小而精致的一般实用黑色陶器，日本人认为幽暗的色彩自有朴素、清寂之美。日本茶道的茶具也源于中国的工夫茶具，其基本茶具与潮州工夫茶具一样分为四大件：凉炉——煮水用的风炉；茶釜——煮水用的铁制的有盖大钵；汤瓶——泡茶用的带柄有嘴罐，称“急须”，茶碗——盛茶汤用的瓷碗。

（三）日本茶道的礼仪

在茶道的礼仪中，有清洗茶筅的部分，初次清洗茶筅时，应当要将茶筅清洗干净，在客人面前，将茶筅洗净，然后轻敲三下举起两下后，便完成了清洗的动作；在结束的时候，则是先用热水将茶碗中的余茶洗净，然后再用热水洗净茶筅，最后轻敲两下后举起，这样便完成了结束时的清洗动作。即使同样是茶筅，但是开始和结束时的意义却有不同，不能混淆。

献茶前先上点心，以解茶的苦涩味，然后接着献茶。献茶的礼仪很讲究：茶主人跪着，轻轻将茶碗转两下，将碗上花纹图案对着客人，客人双手接过茶碗，轻轻转上两圈，将碗上花纹图案对着献茶人，并将茶碗举至额头，表示还礼，然后分三次喝完，即三转茶碗轻啜慢品。饮茶时嘴中要发出“吱吱”响声，表示对茶的赞扬。饮毕，客人要讲一些吉利的话，特别要赞美茶

具的精美，环境布局的优雅以及感谢主人的款待。这一切完成后，茶道就结束了。在茶道的最高礼遇中，献茶前请客人吃丰盛美味的“怀石料理”，即用鱼、蔬菜、海草、竹笋等精制而成的菜肴。

二、真假十大名茶识别法

西湖龙井茶叶为扁形，绿黄色，手感光滑，一芽一叶或二叶；芽长于叶，不带夹蒂、碎片。假冒龙井茶则多是清草味，夹蒂较多，手感不光滑。

碧螺春，银芽显露，一芽一叶，茶叶总长度为 1.5cm，芽为白毫卷曲形，叶为卷曲清绿色。假的为一芽二叶，芽叶长度不齐，呈黄色。

信阳毛尖，其外形条索紧细、圆、光、直，叶底嫩绿匀整，清黑色。假的为卷曲形，叶片发黄。

君山银针，由未展开的肥嫩芽头制成，芽头肥壮挺直、匀齐，满披茸毛，色泽黄、光亮，茶色浅黄，味甜爽，冲泡时芽尖冲向水面，悬空竖立，然后徐徐下沉杯底，形如群笋出土。假银针为清草味，泡后银针不能竖立。

六安瓜片，每一片不带芽和茎梗，叶呈绿色光润，微向上重叠，形似瓜子，水色碧绿。假的则味道较苦，色比较黄。

黄山毛尖，其外形细嫩稍卷曲，芽肥壮、匀齐，有锋毫，形状有点像“雀舌”，叶呈金黄色；水色清澈、杏黄，味醇厚、回甘，叶底芽叶成朵。假茶呈土黄，味苦，叶底不成朵。

祁门红茶，茶颜色为棕红色。假茶一般带有人工色素，味苦涩、淡薄，条叶形状不齐。

都匀毛尖，茶叶嫩绿匀齐，细小短薄，一芽一叶初展，外形条索紧细、卷曲，毫毛显露，色泽绿润、水色清澈，叶底嫩绿匀齐。假茶叶底不匀，味苦。

铁观音，叶体沉重如铁，形美如观音，多呈螺旋形，色泽砂绿，绿蒂，具有天然兰花香，汤色清澈金黄，入口微苦，立即转甜，耐冲泡，叶底开展，青翠红边，每棵茶都带茶枝。假茶叶形长而薄，条索较粗，无青翠红边，叶泡三遍后便无香味。

武夷岩茶，外形条索肥壮、紧结、匀整，带扭曲条形，俗称“蜻蜓头”，叶背起蛙皮状砂粒，汤色橙黄，叶底匀亮，边缘朱红或红点，中央叶肉黄绿色，叶脉浅黄色，耐泡。假茶冲泡开始味淡，欠韵味，色泽枯暗。

三、中国茶艺表演程序

1. 西湖龙井茶的茶艺表演程序

主要器具有：玻璃杯、茶荷、水方、随手泡、“茶艺六君子”、储茶器、方巾等。

（1）初识仙姿。即赏茶。龙井茶外形扁平光滑，坚实挺直，色泽嫩绿或翠绿，恰似一片兰花瓣，又有如初春柳芽，有色绿、香郁、味醇、形美“四绝”之盛誉。优质龙井茶，以清明前采制的为最佳，通常称为明前茶，也叫火前茶；谷雨前采制的稍逊，即 4 月 5 日以后至 4 月 20 日左右采制成的茶叶称为雨前茶，而谷雨之后的则非上品了。清乾隆皇帝下江南在杭州观看龙井茶采制时，曾作诗《观采茶作歌》，有句云：“火前嫩，火后老，唯有骑火品最好。”将上等龙井茶置于茶荷中，请客人鉴赏。

（2）品啜甘霖。“龙井茶，虎跑水”是杭州独有的西湖双绝。冲泡龙井茶要用虎跑水，才能够做到茶水相融，这说明冲泡龙井茶对水质的要求是非常高的。虎跑泉的泉水是从砂岩、石英砂中渗出，流量为每天 43.2～86.4L。将硬币轻轻置于装有虎跑泉水的赏泉杯中，硬币置于水上而不沉，水面高于杯口而不溢，这说明该水的水分子密度高，表面张力大，碳酸钙含量低。将

虎跑泉水倾入玻璃杯中，请客人品尝（若无虎跑泉水，则以优质泉水或者纯净水代替）。

（3）静心备具。要观赏茶汤之碧绿、茶叶之细嫩，领略茶叶之清香，只有选用透明无花的玻璃杯，才能让客人更好地欣赏茶叶在水中上下翻飞、翩翩起舞的优美姿态。故按客人的人数准备好相应数目的玻璃杯，将沸水倒入杯中，一为洁杯，二为增温。用干净温润的杯子泡茶，犹如以圣洁之心来冲泡茶叶，才能体现出茶艺的境界。

（4）悉心置茶。“茶滋于水，水藉于器。”茶与水的比例适宜，冲泡出来的茶才能不失茶性，充分展示茶的特色。一般说来，茶叶与水的比例为 1∶50，即 100ml 容量的杯子，需放入 2g 茶叶。将茶叶用茶则从茶仓中轻轻取出，每杯用茶 2～3g。置茶要心态平静，茶叶不要掉落在杯外。敬茶惜茶，是茶人应有的修养。

（5）温润茶芽。采用“回旋斟水法”向杯中注水少许，以 1/4 杯为宜，目的是温润茶叶，使茶叶叶芽舒展，为将要进行的冲泡做好准备。

（6）悬壶高冲。当经过温润的茶叶散发出缕缕清香时，高提茶壶让水直泻而下，接着利用手腕的力量，上下提拉注水，反复三次，雅称“凤凰三点头”，让茶叶在水中翻动。“凤凰三点头”不仅是为了泡茶本身的需要，显示冲泡者姿态的优美，更是中国传统礼仪的体现。三点头像是对客人鞠躬行礼，表示对客人的敬意，同时也表示对茶的敬意。

（7）甘露敬宾。茶泡好之后，要将满溢清香的茶杯敬奉给客人，请客人品尝。这是中国“客来敬茶”的传统习俗，也是茶人必须遵从的茶训。

（8）辨香识韵。评定一杯茶的优劣，要从色、香、味、形入手。龙井是茶中的珍品，素有“色绿、香郁、味甘、形美”四绝佳茗之称。其色澄清碧绿，其形一旗一枪，交错相映，上下沉浮。通常采摘茶叶时，只采嫩芽称“莲心”；一旗一枪称“旗枪”；一芽两叶，叶形卷曲，形似雀舌，故称“雀舌”。闻其香，香气清新醇厚，无浓烈之感。细品慢啜，体会齿颊留芳、甘泽润喉的感觉。

（9）收杯尽具。客人品茶结束之后，要将茶具洗净，擦干，并逐一收起，以备下次使用。

2. 花茶的茶艺表演程序

（1）恭请上座。主泡以伸掌礼请客人入座，表示对客人的尊重。

（2）焚香静气。燃香，营造良好的品茗氛围。

（3）活火煮泉。“活水还需活火煎”，这里是指用活火煎煮泡茶所选的山泉。

（4）雅乐怡情。播放或演奏优雅的乐曲，从而愉悦宾主的身心。

（5）佳叶共赏。赏茶的过程。在这里介绍茉莉花茶的特点。

（6）烫具净心。泡茶前给茶碗升温，有利于茶汁迅速浸出。水要柔和地倒入杯中，水量为盖碗的 1/4～1/3。

（7）飞瀑叠荡。将杯中的水倒出，像瀑布叠荡而下。

（8）群芳入宫。投茶的过程。将花茶誉为群芳步入她们的宫殿。

（9）温润心扉。先注水少许温润茶芽，水与茶的融合使茶香更高、滋味更醇。用细细的水流浸润茶叶，似轻轻扣开少女的心扉。此时的水量应为总量的 1/4～1/3。

（10）旋香沁碧。合上杯盖，轻轻旋转杯身，茶叶慢慢舒展，香气渐渐溢出。

（11）飞泉溅珠。悬壶冲水，似飞泉落入杯中，使溅起的水珠都像珍珠般晶莹。此时的水量应为七分满。

（12）天人合一。冲泡花茶宜选用瓷制盖碗，盖为天、托为地、杯身为人。天人合一就是通过将杯盖盖好的动作表明人与自然是融为一体的。

（13）敬奉香茶。奉茶的过程。花茶馨香味美，不仅有茶的功效，而且花香也具有良好的药

理作用，裨益人的健康。在此也带去茶人的美好祝福。

（14）星空推移。右手持杯盖，轻轻拨动茶汤，促进茶汤均匀。因盖为天，此举似星空推移，日月穿梭，给人以遐想。

（15）天穹凝露。借用杯盖闻香，似天穹将茶香凝结，给人一种缥渺幽香的感觉。

（16）一啜鲜爽。品茶的过程。小口品啜，鲜爽怡人。

（17）再冲芳华。当茶汤还剩三分之一时，进行第二次冲泡。

（18）敬献茶点。在此时敬献茶点。

（19）再品甘醇。继续品饮花茶，体味甘鲜醇雅的感觉。

（20）论茶颂德。在此浅释中国茶德精神的内涵，共求茶人思想的共鸣与升华。

（21）反盏归元。将茶具收回如初，意在周而复始，期待下次相聚。

3. 乌龙茶茶艺表演程序

乌龙茶的表演程序有二十七道，合三九之道。二十七道茶艺如下：

（1）恭请上座。客在上位，主人或侍茶者沏茶把壶，斟茶待客。

（2）焚香静气。焚点檀香，造就幽静平和的气氛。

（3）丝竹和鸣。轻播古典民乐，使品茶者进入品茶的精神境界。

（4）叶嘉酬宾。出示武夷岩茶让客人观赏。“叶嘉”即宋苏东坡用拟人笔法称呼武夷茶之名，意为茶叶嘉美。

（5）活煮山泉。泡茶用山溪泉水为上，用活火煮到初沸为宜。

（6）孟臣沐霖。即烫洗茶壶。孟臣是明代紫砂壶制作家，后人把名茶壶喻为孟臣。

（7）乌龙入宫。把乌龙茶放入紫砂壶内。

（8）悬壶高冲。把盛开水的长嘴壶提高冲水，高冲可使茶叶翻动。

（9）春风拂面。用壶盖轻轻刮去表面白泡沫，使茶叶清新洁净。

（10）重洗仙颜。用开水浇淋茶壶，既洗净壶外表，又提高壶温。“重洗仙颜”为武夷山一石刻。

（11）若琛出浴。即烫洗茶杯。若琛为清初人，以善制茶杯而出名，后人把名贵茶杯喻为若琛。

（12）玉液回壶。即把已泡出的茶水倒出，又转倒入壶，使茶水更为均匀。

（13）关公巡城。依次来回往各杯斟茶水。

（14）韩信点兵。壶中茶水剩下少许时，则往各杯点斟茶水。

（15）三龙护鼎。即用拇指食指扶杯，中指顶杯，此法既稳当又雅观。

（16）鉴赏三色。认真观看茶水在杯里的上中下的三种颜色。

（17）喜闻幽香。即嗅闻岩茶的香味。

（18）初品奇茗。观色闻香后，开始品茶味。

（19）再斟兰芷。即斟第二道茶。“兰芷”泛指岩茶，宋范仲淹诗有“斗茶香兮薄兰芷”之句。

（20）品啜甘露。细致地品尝岩茶。“甘露”指岩茶。

（21）三斟石乳。即斟三道茶。“石乳”为元代岩茶之名。

（22）领略岩韵。即慢慢地领悟岩茶的韵味。

（23）敬献茶点。奉上品茶之点心，一般以咸味为佳，因其不易掩盖茶味。

（24）自斟漫饮。即任客人自斟自饮，尝用茶点，进一步领略情趣。

（25）欣赏歌舞。茶歌舞大多取材于武夷茶民的活动。三五朋友品茶可吟诗唱和。

（26）游龙戏水。选一条索紧致的干茶放入杯中，斟满茶水，恍若乌龙在戏水。

（27）尽杯谢茶。起身喝尽杯中之茶，以谢山人栽制佳茗的恩典。

4. 祁门红茶茶艺表演程序

祁门红茶产于中国安徽省祁门县，清光绪年间开始仿照闽红试制生产，最终因其内质优异，与闽红、宁红齐名，国外也将祁门红茶与印度大吉岭茶、斯里兰卡乌伐的季节茶并称为世界三大高香茶。

主要用具：瓷质茶壶、茶杯（以青花瓷、白瓷茶具为好）、赏茶盘或茶荷、茶巾、茶匙、奉茶盘、热水壶及茶炉（电炉或酒精炉皆可）。茶具在表演台上摆放好后，即可进行祁门红茶茶艺表演。

（1）“宝光”初现。祁门红茶条索紧秀，锋苗好，色泽并非人们常说的红色，而是乌黑润泽。国际通用红茶的名称为“Blacktea”，即因红茶干茶的乌黑色泽而来。请来宾欣赏其色被称之为“宝光”的祁门红茶。

（2）清泉初沸。热水壶中用来冲泡的泉水经加热，微沸，壶中上浮的水泡，仿佛“蟹眼”已生。

（3）温热壶盏。用初沸之水，注入瓷壶及杯中，为壶、杯升温。

（4）“王子”入宫。用茶匙将茶荷或赏茶盘中的红茶轻轻拨入壶中。祁门红茶也被誉为“王子茶”。

（5）悬壶高冲。这是冲泡祁门红茶的关键。冲泡祁门红茶的水温为100℃，刚才初沸的水，此时已是“蟹眼已过鱼眼生”，正好用于冲泡。而高冲可以让祁门红茶茶叶在水的激荡下，充分浸润，以利于色、香、味的充分发挥。

（6）分杯敬客。用循环斟茶法，将壶中之茶均匀地分入每一杯中，使杯中茶的色、味一致。

（7）喜闻幽香。一杯茶到手，先要闻香。祁门红茶是世界公认的三大高香茶之一，其香浓郁高长，又有“茶中英豪”、“群芳最”之誉，香气甜润中蕴藏着一股兰花之香。

（8）观赏汤色。红茶的红色，表现在冲泡好的茶汤中。祁门红茶的汤色红艳，杯沿有一道明显的“金圈”。茶汤的明亮度和颜色，表明红茶的发酵程度和茶汤的鲜爽度。再观叶底，嫩软红亮。

（9）品味鲜爽。闻香观色后即可缓啜品饮。祁门红茶以鲜爽、浓醇为主，与红碎茶浓强的刺激性口感有所不同。滋味醇厚，回味绵长。

（10）再赏余韵。一泡之后，可再冲泡第二泡茶。

（11）三品得趣。祁门红茶通常可冲泡三次，三次的口感各不相同，细饮慢品，慢慢体味茶之真味，方得茶之真趣。

（12）收杯谢客。祁门红茶性情温和，收敛性差，易于交融，因此通常用之调饮。清饮难于领略祁门红茶特殊的“祁门香”香气，领略其独特的内质、隽永的回味、明艳的汤色。最后，感谢来宾的光临，愿所有的爱茶人都像这红茶一样，相互交融，相得益彰。

5. 普洱茶茶艺表演程序

第一道：静心备具

中国是茶的故乡，中国人最先发现和利用茶，茶伴随中华民族走过了五千年的历程，“寒夜客来茶当酒，一杯春露暂留客”，客来敬茶是中华民族的优良传统。

中国茶道成于唐，继于宋，盛于明，东传日本、高丽，已成日本茶道、韩国茶礼。中国茶道以修身、养性、怡情、得道为其理想，它包括茶艺、礼法、环境、修道四大要素，茶艺是其重要的基础。

第二道：孔雀开屏

孔雀开屏是向同伴展示自己美丽的羽毛，借助这道程序向大家介绍工艺精湛、制作精美的茶具。

（1）茶海，用于摆放茶具。

（2）茶道组，又称茶道六君子。杯夹用于夹洗品茗杯，茶匙用于剥取茶叶或挑出碗中茶渣，茶针用于疏通壶口，保持水流畅通，茶漏用于增大壶口面积，以防干茶外撒，茶则用于取袋装或罐装茶叶。

（3）景德镇盖碗，又称三才杯。盖为天，杯身为人，底为地，三件合一，天地人和。

（4）公道杯，用于调和茶的浓淡度，鉴赏茶汤颜色。

（5）品茗杯，用于品饮香茗。

（6）过滤网，滤取茶渣。

（7）茶巾，沾取杯底或碗底的水。

（8）杯托，托取品茗杯。

（9）茶荷，鉴赏干茶。

（10）随手泡，煮水之用。

第三道：叶嘉酬宾

叶嘉乃茶叶的美称，宋代文豪苏东坡曾做茶叶传记《叶嘉传》，后便以叶嘉来代指茶叶。今天泡制的是一款×××茶（介绍茶叶产地、外形、色泽、功效等）。

第四道：流云拂月

用热水烫洗茶具，使其冰清玉洁、一尘不染，并可更好提升茶的香气。曾有诗云“洁性不可污，为饮涤尘烦”，“此物清高事莫知”。饮茶不仅可以使你清新涤烦，怡情悦性，更可以使你从中拾取久远的中华民族传统文化。

第五道：佳人入宫

将茶叶投入杯中，一般投入杯身的三分之一处。

第六道：温润灵芽

温润灵芽是为了唤醒沉睡中的茶叶，使其枝叶舒展开来，还可以洗掉它在运输或储存中所带有的灰尘。

第七道：母子相哺，再注甘露

源于中国传播于世界的茶叶，被中华名族喝得精致、喝得美妙、喝得高雅、喝得温馨，喝成一种易趣、一种心境、一种艺术、一种文化。

中华茶文化源远流长，它是中华民族传统文化的瑰宝，是东方文化的代表。

第八道：鉴赏汤色

举起公道杯让客人观赏汤色，并加以说明。

第九道：分汤入杯

俗话说，酒满敬人，茶满欺人，所以置七至八分满，以示对客人的尊敬。

第十道：奉杯敬茶

（举案齐眉）一杯香茶敬宾客，祝客人一生平安；二杯香茶敬宾客，祝客人二老康健；三杯香茶敬宾客，祝客人三星高照；四杯香茶敬宾客，祝客人四喜发财；五杯香茶敬宾客，祝客人五福临门；六杯香茶敬宾客，祝客人六六大顺；七杯香茶敬宾客，祝客人妻贤子孝；八杯香茶敬宾客，祝客人八面玲珑；九杯香茶敬宾客，祝客人九九归一；十杯香茶敬宾客，祝客人十全十美。



能力鉴定

经过能力鉴定，填制表 3.1～表 3.3。

表 3.1　茶艺认知能力鉴定表（一）

被鉴定者姓名：_____　　能力单位：茶具的识别

鉴定或工作场所：_____　　鉴定者姓名：_____

关键能力	评价指标	是否具备能力	
		是	否
记忆能力	1．把握茶具的几大类别，并且能够了解其特点		
	2．掌握茶具中主要器具的名称		
	3．能说出不同茶叶的特点，及与不同茶具的搭配方式		
辨识能力	1．能正确辨认不同种类的茶具		
	2．能正确识别组成茶具的各种器具		
	3．能正确搭配茶叶与茶具		

被鉴定者能力：满意_____　　不满意_____

对被鉴定者的反馈：

鉴定者签名：_____　　日期：_____

表 3.2　茶艺认知能力鉴定表（二）

被鉴定者姓名：_____　　能力单位：茶叶冲泡的程序

鉴定或工作场所：_____　　鉴定者姓名：_____

关键能力	评价指标	是否具备能力	
		是	否
记忆能力	1．掌握茶叶冲泡的基本要求		
	2．掌握茶叶冲泡的准备工作		
	3．能说出茶叶冲泡的各项程序		
辨识能力	1．能正确辨认冲泡茶叶的优质水		
	2．能正确识别优质的茶叶		
	3．能正确辨认茶叶冲泡各个环节的先后顺序		

被鉴定者能力：满意_____　　不满意_____

对被鉴定者的反馈：

鉴定者签名：_____　　日期：_____

表 3.3　茶艺认知能力鉴定表（三）

被鉴定者姓名：_____　　能力单位：各种茶叶的冲泡

鉴定或工作场所：_____　　鉴定者姓名：_____

关键能力	评价指标	是否具备能力	
		是	否
记忆能力	1．掌握茶叶的几大种类，并且能够说明其特点		
	2．掌握五种不同茶叶的冲泡技巧		
	3．能说出品饮不同茶叶的方式		
辨识能力	1．能正确辨认不同种类的茶叶		
	2．能正确识别不同茶叶的冲泡方法和技巧		
被鉴定者能力：满意_____　　不满意_____			
对被鉴定者的反馈：			
鉴定者签名：_____　　日期：_____			



实战训练

将学生分成小组，一部分同学扮演茶坊的客人，一部分同学扮演茶坊的服务人员，然后进行茶坊服务练习，并能按客人要求正确冲泡各种茶叶。



项目回顾

本项目主要通过介绍茶具的类型、组成茶具的各种器具、茶具与茶叶的搭配、泡茶的基本要求和基本步骤等知识，使学生掌握泡茶的技能，并能够根据不同的茶叶选用不同的茶具，运用不同的泡茶方式泡出一杯好茶。

项目四

咖啡制作

教学目标	终极目标	通过教学，使学生能明确咖啡的主要成分及作用；了解咖啡的相关知识，了解咖啡主要的操作工具，了解咖啡豆的类型；掌握咖啡豆的选择方法，掌握咖啡研磨的方式；学会常见的咖啡煮制方法以及花式咖啡、冰咖啡的制作方法
	促成目标	1．知道咖啡的有关术语 2．能正确选购咖啡豆 3．对咖啡的制作方法有所掌握 4．了解咖啡有关知识
学习任务	1．了解咖啡的成分与功效 2．熟悉咖啡制作的常用设备 3．认识不同类型的咖啡豆 4．能正确选购咖啡豆 5．掌握咖啡豆的研磨要求 6．能正确煮制咖啡，并掌握常见花式咖啡、冰咖啡的制作方法	

任务 1　咖啡与咖啡器具认知

一、咖啡的基本成分与功效

咖啡是以咖啡豆为原料，经过烘焙加工成熟，然后将其研磨成粉，或者将其提炼成速溶的颗粒后，通过煮制或冲泡而得到的饮料。咖啡可以算是世界上最流行的饮料，每年消费量巨大。无论是单饮，还是作为配料添加进其他饮料或食物之中形成新的产品，咖啡都有着广泛的用途。

咖啡含有多种化学物质，正是这些物质决定了咖啡的色、香、味。尽管人类饮用咖啡的时间并不短，但是咖啡的很多成分科学家依然还在分析。一杯咖啡的具体成分及含量，往往会因为其制作方法和咖啡豆品种不同而有所差异。常见的咖啡成分包括：

（1）咖啡因。咖啡豆本身含有咖啡因，即使经过烘焙之后也只会有极少量的减少。由于咖啡因会对人体带来影响，因此成为消费者最为关注的成分。咖啡因属于黄嘌呤生物碱化物，其性质和可可内含的可可碱、绿茶内含的茶碱类似。适量的咖啡因会使人的中枢神经系统兴奋，思维活动增快，改善情绪，提高新陈代谢机能，血管扩张，血液循环增强。咖啡因和其他物质结合还能够舒缓头痛。有研究显示，咖啡因能够增强人体体能，提高兴奋度。需要注意的是，咖啡因本身并不能恢复身体疲劳，只是会临时降低人类对疲劳的感知程度。咖啡因通常在成人体内停留 3～4 小时后，便逐渐随着尿液排泄体外。咖啡因是咖啡苦味的主要来源。

（2）蛋白质。蛋白质是生命的物质基础，在咖啡中的含量大约为 13%。蛋白质是维持有机体生长、更新和修补细胞组织的重要元素，并且通过氧化作用为人体提供能量。由于咖啡蛋白质很难溶解出来，所以咖啡喝得再多摄取到的蛋白质也很有限，因此很多人试图通过饮用咖啡来进行减肥。

（3）脂肪。咖啡内所含的脂肪成分很多，最主要的是两类：酸性脂肪和挥发性脂肪。咖啡的脂肪成分会对其口感产生影响。酸性脂肪会影响到咖啡的酸味，挥发性脂肪则是咖啡香气的主要来源。

（4）糖分。咖啡在自然状态下含有多种糖分。糖分对于咖啡的色、香、味会产生影响。经过烘焙的咖啡，其糖分会转变为焦糖，焦糖本身的颜色会增加咖啡独特的褐色魅力。同时，焦糖本身也会散发出一种独特的香味。另外，焦糖可与单宁酸结合而形成特殊的苦味，其特点为苦中带甜。

（5）单宁酸。单宁酸是一种鞣质，在植物中比较常见。这种物质从植物中提炼出来之后，呈可溶于水的黄色粉末。单宁酸本身味道苦涩，略有臭味，经煮沸它会分解产生焦梧酸，焦梧酸会产生一种酸味从而破坏咖啡的甜味。如果咖啡煮好之后长时间放置，尽管色泽会变浓，但是味道会被破坏。通常咖啡是“即煮即喝”。

（6）粗纤维。咖啡豆所含的粗纤维经过烘焙后会炭化。粗纤维的炭化和糖分的焦糖化互相结合就形成咖啡色调，同时，炭化的粗纤维会带来一种苦味，使得咖啡的味道更加特别。需要注意的是，市场上出于各种原因会出售一些粉状咖啡豆，通常粉状咖啡豆的粗纤维已经粉化，所以会对咖啡风味产生负面影响，因此在咖啡制作和品尝的时候，需要把这一因素考虑进去。

（7）矿物质。咖啡中的矿物质，大致说包括钾、钙、镁、磷、钠、硫、锌、锰、铜等（见表 4.1）。一般而言矿物质所占的比例不大，对于咖啡的品质和风味影响并不大，总的来说它们会为咖啡带来稍许涩味。

表 4.1　生咖啡豆的成分及含量

成　分		含　量（%）	
碳水化合物	还原糖	1.0	60
	蔗糖	7.0	
	果胶	2.0	
	淀粉	10.0	
	戊聚糖	5.0	
	半纤维素	15.0	
	全纤维素	18.0	
	木质素	2.0	
油脂		13	
蛋白质（N×6.25）		13	
矿物质		4	
不挥发酸（绿原酸）		7	
N-甲基烟碱酸（可溶）		1	
咖啡因（可溶）	阿拉比卡咖啡豆	1	
	罗伯斯特咖啡豆	2	
100			

二、咖啡器具

咖啡制作的效果好不好，咖啡器具是非常重要的因素。通常而言，咖啡器具包括研磨、煮制以及饮用器具。

1. 咖啡煮制设备

（1）蒸汽咖啡机（见图 4.1）



图 4.1　蒸汽咖啡机

市场上蒸汽咖啡机通常分为半自动咖啡机和全自动咖啡机两类。蒸汽咖啡机的工作原理是利用高压蒸汽（通常是 8～12 大气压）让水汽穿过咖啡粉，从而萃取出咖啡液。这类机器特别适合制作意大利特浓咖啡（Espresso）以及卡布奇诺（Cappuccino）等咖啡。

半自动咖啡机，俗称“搬靶子机”，最早盛行于意大利，后来由于其制作咖啡的独特工艺而风靡世界。这种咖啡机制作咖啡需要手工磨粉、压粉、装粉、冲泡以及清洗，其主要特点是：结构相对简单，维修保养简单，价格合理，制作出来的咖啡品质很好。这种机器的缺点是：操作手法不容易掌握，需要对操作人员进行严格的专业培训，工作效率不高。市场上有多种款式的半自动咖啡机，常见的有单头、双头、三头专业机以及家用机型。

全自动咖啡机，则是借用电脑科技让咖啡机实现磨粉、压粉、装粉、冲泡以及清除残渣等制作咖啡全过程自动化运作。由于所有的工序都是事先根据实验数据而确定，并且通过电脑编程自动对机器进行控制，所以这种咖啡机的优点是：操作简便、一学就会、操作安全、品质稳定。其缺点是：结构复杂、保养成本较高。一般来说，全自动咖啡机制作咖啡的能力大约是每小时 60～300 杯（主要取决于咖啡机的型号、大小、龙头数量、咖啡的烹煮方法等）。但总的来说，由于这种机器使用方便，所以深受市场喜爱。

（2）虹吸式咖啡壶（见图 4.2）



图 4.2　虹吸式咖啡壶

虹吸式咖啡壶又称虹吸壶、日式咖啡壶、塞风壶，由于虹吸壶特有的玻璃球造型，所以俗称“玻璃球”。虹吸壶底座是一个酒精灯或者小煤气炉，上面接一对玻璃球壶，水在下壶，咖啡在上壶，中间用过滤布隔开。烧开的水因为大气压力的作用而升至上壶，与咖啡结合并完成萃取，最后煮好的咖啡液回流至下壶。虹吸壶制作咖啡的方法远离现代机器，颇有近代韵味，并且由人工控制，难度较大，但满足了人们 DIY 的需求，因此深受许多咖啡玩家的喜爱。

2. 咖啡烘焙机

咖啡烘焙机通常可以分为商业用途和家用两种。通常专业的咖啡烘焙商会使用大型的咖啡烘焙机（如直火式烘焙机）来烘焙咖啡，一般的酒店或者咖啡馆没有必要使用大型机器，会使用一些中小型号甚至是家用型烘焙机来烘焙咖啡。一些常见的咖啡烘焙机机型有：

（1）直火式烘焙机，将咖啡豆直接加热烘焙。这是最古老的一种咖啡烘焙方式，其工作过程是用热源将铁桶壁加热，然后通过滚筒旋转使得桶内咖啡豆均匀受热以达到烘焙的目的。这种机器的缺点是烘焙速度慢，咖啡豆受热不均匀，容易产生焦臭味。

（2）热风式烘焙机，通过鼓吹热风烘焙咖啡豆。这种机器的工作过程是，将咖啡豆置于密闭容器内，然后让热空气通过容器，使得咖啡豆漂浮于热空气中，从而完成烘焙过程。这种机器的优点是烘焙出的咖啡豆脱水均匀，口感一致，然而由于在整个烘焙过程中，咖啡豆不接触铁桶，全在空气中漂浮，所以，有人会觉得这样烘焙出来的咖啡豆口感稍差些。

（3）半热风直火式烘焙机，工作过程是一边使用铁桶旋转烘烤，一边用鼓风机将热风吹进铁桶。这样做的优点是烘焙速度快，同时由于热风能吹走咖啡碎屑，使得咖啡豆均匀干净。正因如此，这类咖啡烘焙机成为市场上的主流。

3. 其他常用器具

（1）咖啡研磨机。咖啡研磨机通常可以分为手动和电动两类。手动研磨机工作效率低，研磨出的咖啡粉很难做到粗细均匀，所以通常只在家庭使用。专业咖啡馆往往使用电动咖啡研磨机，其速度快，粗细可调整，效率高。市场上有很多电动咖啡研磨机，选择的标准是研磨出的咖啡粉一定要做到粗细均匀，这样才不会影响咖啡的口感。

（2）常见的咖啡用具如表 4.2 所示。

表 4.2　常用咖啡用具

名　　称	主 要 用 途
计时器	控制咖啡煮制时间
电子秤	控制咖啡重量
温度计	控制咖啡煮制温度
咖啡杯	饮用咖啡的器具
压粉器、压粉机	制作咖啡粉饼
渣桶	处理咖啡残渣
咖啡滤纸	过滤咖啡渣
打奶器	制作奶沫
精彩炉	提供火源
拉花杯	制作咖啡拉花

任务 2　咖啡豆的选购与研磨

一、咖啡豆的选购

1. 咖啡豆的分类

咖啡豆的分类方法有很多种，正确了解咖啡豆的分类法则，对于咖啡豆的选购、烘焙以及咖啡制作等工艺都会有帮助，因为不同类型咖啡豆之间的差异会影响到其制作的工艺。

常见的咖啡豆分类方法有：

（1）以原种名或者品种名分类

不同咖啡树生长出的咖啡豆，分别以其树种进行分类。咖啡树种主要可以分为三类：阿拉比卡种（Arabica）、罗布斯塔种（Robusta）以及里比利卡种（Liberica）。因此，咖啡豆也可以相应地分为以上三类，即阿拉比卡原种咖啡豆、罗布斯塔原种咖啡豆以及里比利卡原种咖啡豆。如果再考虑到各自的分支，就会有上百种咖啡豆。

里比利卡咖啡豆目前的使用并不是很广泛，这是因为里比利卡种香味不够理想，同时苦涩味较重，所以除原产国或少数有特殊口味的人士饮用之外，大部分咖啡饮用者并不会青睐这类咖啡豆。因此，全球市场上，阿拉比卡种和罗布斯塔种是最重要的两类咖啡豆，而这之中，阿拉比卡种又占据了全球份额的四分之三。

阿拉比卡咖啡树最早种植于阿拉伯地区，所以阿拉比卡原种咖啡豆也叫做阿拉伯咖啡豆。阿拉比卡树种对温度和湿度要求较高，所以多生长在高山区域，尤其是海拔 900m 的高度最适宜阿拉比卡树种生长，正因如此，阿拉比卡种咖啡豆又称为“高山豆”。这类咖啡豆颗粒小，豆形椭圆扁平，口味香浓，酸味少，品质上乘，制作出来的咖啡是唯一可以无须任何配料便可饮用的咖啡。阿拉比卡豆的咖啡因含量较低，通常仅为罗比斯塔种的一半。另外，阿拉比卡种的亚类型较多，品质也有所差异，大约只有 10%的阿拉比卡原种咖啡豆适合制作特级咖啡。阿拉比卡咖啡豆最重要的两种亚类型是迪皮卡咖啡豆（Typica）和波旁咖啡豆（Bourbon）。

罗比斯塔种生长的海拔区域较低，容易种植，产量高，抗病力强。这类咖啡豆苦涩味较重但酸味不大，香浓气息不够，咖啡因含量较高，品质较低，通常作为对阿拉比卡咖啡豆的补充使用，比如在阿拉比卡咖啡豆里混合适量的罗比斯塔咖啡豆，以摄取其特有风味，用来制作各种综合咖啡。另外，这类咖啡豆常被用于制作速溶咖啡。

（2）按照出产地、出产国或者输出港进行分类

世界上出产咖啡豆的地方很多。很多时候人们使用咖啡出产国名、出产地名和输出港名来命名咖啡。比较著名的有：

① 蓝山咖啡。牙买加蓝山地区出产的咖啡，是世界上最好的咖啡之一。蓝山地区是指牙买加西部蓝山山脉，由于那里山势险峻，昼夜温差较大，降雨充沛，非常适合种植咖啡树，因此蓝山咖啡的品质是非常出色的。为了保障蓝山咖啡的品质，牙买加政府对蓝山咖啡的种植条件、加工工艺做了严格的规定，并对生产企业进行认证，这使得蓝山咖啡的出产数量非常有限，每年大约 240 吨左右，因此蓝山咖啡价格自然不菲。

严格地说，出产于蓝山山脉海拔 900～1 700m 区域的咖啡才被称为蓝山咖啡，而海拔 450～900m 这一范围的蓝山咖啡被称为牙买加高山咖啡咖啡（Jamaica High Mountain），450m 以下的则成为牙买加顶级咖啡（Jamaica Supreme）或者牙买加低山咖啡（Jamaica Low Mountain）。蓝

山咖啡豆通常是中度烘焙，非常适合制作单品咖啡。

② 摩卡咖啡。摩卡咖啡的含义比较复杂。摩卡（Mocha）本是指也门的一个港口，摩卡咖啡豆是阿拉比卡种的一个变种，其特点是酸、涩、苦味优雅，有种“巧克力式”的风味，主要种植于也门和埃塞俄比亚。通常，在也门种植并从摩卡港出口的咖啡被称为摩卡咖啡，为了方便起见，也将也门出品的称为“也门摩卡”，埃塞俄比亚出品的称为“埃塞俄比亚摩卡”。

另外，摩卡咖啡还可以表示一种咖啡加入奶、巧克力等配料混合而成的咖啡饮料。

③ 哥伦比亚咖啡。产自哥伦比亚，哥伦比亚是世界上第二咖啡生产大国。哥伦比亚咖啡酸中带甘，苦味中平，品质淡雅，尤其是清香扑鼻，浓度适当，无论是制作单品还是混合咖啡，都有上乘的表现。

④ 巴西咖啡。巴西咖啡泛指出产于巴西的咖啡。巴西咖啡的制作工艺较为特别，大多数巴西咖啡并不经过清洗，而是采用晒干技术。巴西咖啡的特点是“平民化”，即没有明显的优点，也没有明显的缺陷和不足，口感微酸、甘苦、顺滑，余味适中。

⑤ 曼特宁咖啡。曼特宁咖啡出产于印尼的苏门答腊，是东南亚咖啡的代表，又称为“苏门答腊咖啡”。曼特宁咖啡香味较重，香、苦、醇厚、微甜，是制作综合咖啡常见的配料。

⑥ 海南咖啡豆。这是我国咖啡豆的代表。最早的海南咖啡豆是从马来西亚引进的，早期种植于福山一带，后来向兴隆等地转移。海南咖啡豆是罗比斯塔种和云南的阿拉比卡种的杂交产物，豆粒饱满，味道浓而不苦，香味清淡，有果味感，咖啡因含量低。

（3）按照咖啡豆加工方法分类

咖啡果实被采摘之后，需要进行去除果壳、果肉、内果皮和银皮等工序，在对咖啡豆进行烘焙之前，先将其从果实之中取出。取咖啡豆的方法，可以分为两种：干燥法和水洗法。

干燥法也叫“日晒法”，是最古老、最简单的方法，整个过程可以不需机器。主要的步骤为清洁、干燥、去皮，即：①对咖啡果实分类，将未成熟或损坏的果实分拣出去，并去除上面的灰尘、泥土、杂质、小叶子等；②将咖啡果实在阳光下晾晒 1～4 个星期，使其湿度降到 12.5%，这通常取决于当地的日照程度；③将果实用特制的泥土封存好，并送往加工厂脱皮。采用干燥法处理的咖啡豆，通常味道都是微酸带苦，风味独特，绝大多数罗比斯塔咖啡豆是使用干燥法来处理的。在巴西，甚至有 95%的阿拉比卡咖啡豆也是采用这种方法加工的。这种方法的不足之处在于，受天气影响比较大，品质难以保持稳定，不适合降水较多的地区。

水洗法，也叫做“湿洗法”。水洗法和干燥法的不同之处在于，在清洗和分类这个阶段完成之后就要使用机器将果肉从果壳中取出。接着，将果肉浸泡在水中 24～36 小时以发酵咖啡豆，令其表面胶质溶解，然后进行干燥处理。干燥可以是阳光晒干，也可用烘干机烘干，总之使咖啡豆湿度达到 12.5%。最后，用脱壳机脱去内果皮和银皮，加工完成。水洗法需要专业机器以及大量的水，如果操作得当，这种方法可以很好地保留咖啡豆的品质，且杂质很少，咖啡豆色泽鲜亮，因此，这种工艺生产出来的咖啡豆品质更好，价格也就更贵。目前，绝大多数阿拉比卡咖啡豆都是用这种方法进行加工的。不过，这种方法专业化程度较高，尤其是发酵这一环节，如果处理不当会使咖啡豆带有一种发酵的酸臭味，影响品质。

（4）按照等级规格进行分类

咖啡豆还可以按照等级规格进行分类。不同国家常采用不同的标准，最常用的有以下几种。

① 按照大小规格进行分类。根据咖啡豆的大小进行的分类，通常会使用过滤网来进行筛选，如表 4.3 所示。

表 4.3　咖啡大小规格等级表

豆型	过滤网规格（mesh No.）	长度（mm）	分类	中美洲和墨西哥分级	非洲和印度分级
平豆	20～29	8	特大	Superior	AA
	19.5	7.75			
	19	7.5			
	18.5	7.25	大		A
	18	7			
	17	6.75			
	16	6.5	中	Segundas	B
	15	6			
	14	5.5	小	Terceras	C
圆豆	13	5.25	大		PB
	12	5			
	11	4.5	准大		
	10	4	普通		
	9	3.5	中		
	8	3	小		

部分咖啡树果实里，是由两个椭圆形的樱桃果（即咖啡原豆）组成的，相互对应的一面是平面，故称为“平豆”。只有一颗单独樱桃果的种子，形状为圆形，因此称为“圆豆”。一般来说，只有5%的阿拉比卡咖啡豆是圆豆，因此圆豆的价格自然不菲。但实际上，平豆和圆豆的分别，仅在于规格上，口味差异不大。

② 按照海拔高度分类。由于咖啡树的生长和海拔关系很大，因此生产出来的咖啡豆品质也往往和生长地有关。所以，也可以按照海拔进行分类。一般来说，海拔越高，等级越高，品质也就更好。海拔高度分级表如表 4.4 所示。

表 4.4　海拔高度分级表

等　级	名　称	简　写	海拔高度（m）
1	特等豆	S.H.B	1 500 以上
2	上等豆	H.B	1 200～1 500
3	中等豆	S.H	1 000～1 200
4	特等水洗豆	E.P.W	900～1 000
5	上等水洗豆	P.W	760～900
6	特有水洗豆	E.G.W	610～760
7	优等水洗豆	G.W	610 以下

2. 咖啡豆的选择

一杯香浓的咖啡，始于正确地选择咖啡豆。好的咖啡豆，形状整齐、色泽光亮、烘培萃取后香醇持久；而坏咖啡豆则形状不一、色泽暗淡，个别的豆甚至是残缺不完整的、香味淡、不够甘醇。咖啡豆的选择，一定要注意到几个方面的问题。

（1）咖啡豆的品种。如前所述，不同品种的咖啡豆在风味和品质上的差异是非常明显的，因此，在购买的时候，一定要注意了解咖啡豆的品种，包括咖啡豆的类型、产地、出产国、等级规格等。

（2）咖啡豆的检查。无论咖啡豆是什么品种，在购买的时候一定要认真检查咖啡豆的品质。

一般而言，当年生产的咖啡豆（生豆）味道偏酸，因为这个时候咖啡豆的酸度、颜色以及豆质都还比较充足。大约 12 个月后，这些成分就会衰减很多，从而导致其味道发生改变。陈年咖啡豆则是指经过多年精心储存的生咖啡豆，借助时间让咖啡豆变老，它们的口味会变得更加醇香。

需要注意的是，陈豆和老豆并不是一回事，这两种豆均不是当年出产的新鲜咖啡豆。但不同的是，陈豆是人们有意储存，整个过程是被精心保护的。为了得到陈豆，必须严格控制咖啡豆储存的地点、温度、湿度等条件，而且需要将咖啡豆袋定期翻动，以防止其发霉变质，正是经过这样的照顾，使得咖啡豆的品质变得醇香、沉稳。如果说生豆是一种年轻人的活跃跳动，那么陈豆则是一种成熟后的稳重与深沉。

而老豆则是指超过一年的滞销豆，这种豆通常是被粗暴地存放在仓库中，整个咖啡的风味会因为氧化损失殆尽。因此，在检查咖啡豆的时候，要认真筛选。

① 色。通常，新鲜的咖啡豆光泽略呈淡绿色，而一年豆会是淡绿色带有淡黄色，多年的陈豆则会因为水分流失而变成黄色。

② 形。选择咖啡豆要挑选那些大小均匀、豆形饱满的，不要选变形、虫蛀、残破、干瘪以及含有其他杂质的咖啡豆。

③ 香。选择咖啡豆的时候，可以抓少量咖啡豆在手中，用鼻子去闻，如果有一种独特的酸味与香味，说明是新豆，如果酸味和香味比较淡，则是老豆。

④ 摸。用力捏碎咖啡豆，新鲜的咖啡豆很容易就被捏开，并且有鲜脆感和香味飘出。而老豆则没有。

⑤ 尝。选择咖啡，最好的方法就是品尝，咖啡的优劣，一尝便知。

二、咖啡豆的研磨

咖啡豆在煮制咖啡之前，必须经过研磨。所谓研磨就是指利用工具将咖啡豆制作成粉状，从而为咖啡煮制做好准备。

1. 研磨咖啡豆的工具

研磨咖啡豆的工具可分为两类：手动研磨机和电动研磨机。

（1）手动研磨机

手动研磨机操作简便，靠人力完成，价格便宜实惠，实用方便。但是手动研磨机磨出来的颗粒不均匀，并且速度慢，摩擦大，咖啡机容易发热从而影响咖啡粉的品质。通常，这类机器适合家庭休闲使用，如图 4.3 所示。



图 4.3　手动研磨机

（2）电动研磨机

利用电机转动打磨咖啡豆，设计精密，结构复杂。用电动磨豆机打磨出来的咖啡粉，颗粒大小均匀，并且时间短，发热现象不明显。但这类机器价格高昂，不易维修。通常，电动磨豆机可以一次研磨 1～6 人份的咖啡粉，有的大型机器甚至可以一次制作 1 磅的咖啡粉，因此非常适合专业咖啡店和酒吧使用。电动磨豆机如图 4.4 所示。



图 4.4　电动磨豆机

利用电动磨豆机制作咖啡粉的过程也十分简单。

步骤一：检查电动磨豆机是否已经清洗干净。要注意磨头等处是否还残留以前磨豆时的味道，这会影响咖啡风味。

步骤二：接通电源，检查机器是否已经进入准备状态。要注意检查机器是否存在漏电现象以及可能存在的安全隐患。

步骤三：调节旋钮，选择你所需要的咖啡粉研磨程度。

步骤三：根据制作咖啡的份数，将相应量的咖啡豆放进盛豆器内。

步骤四：将机器锁紧。

步骤五：启动研磨开关，直至研磨完成。将咖啡粉从盒中取出，准备制作咖啡。

2. 咖啡豆研磨的时机

咖啡豆研磨的时机非常重要，因为被研磨成粉的咖啡非常容易在空气中氧化，氧化后的咖啡粉香味会被破坏。另外，咖啡豆和咖啡粉很容易吸附周围物质的气味，很多地方喜欢用咖啡豆来清除空气中的异味。因此，研磨过早，或者咖啡粉保存不当，很容易使咖啡粉沾染异味，从而影响口感。通常，咖啡粉在空气中暴露 30 秒到 20 分钟，咖啡粉的风味就会丧失。所以咖啡豆研磨的最好时间就是在煮制咖啡之前。

3. 研磨的类型

根据咖啡粉的粗细程度，可以将研磨分为细研磨、中度研磨和粗研磨。不同的粗细程度，咖啡的萃取时间也不一样，因此，究竟需要何种粗细程度的咖啡粉，往往取决于咖啡的煮制方式。一般来说，咖啡高温烹煮时间的要求是非常准确的，因为对咖啡中水溶性物质的萃取有一个最佳时机，而这个煮制时间又和咖啡粉的粗细程度有关系。越细腻的咖啡粉，烹煮时间就应该越短，时间过长会使咖啡出现过度萃取的情况，这样的咖啡要么非常苦，要么因为香气跑得太多而使咖啡风味不够。颗粒越粗糙的咖啡粉，烹煮时间可以越长，如果时间太短，会出现萃取不足的情况，萃取不足的咖啡会淡而无味。

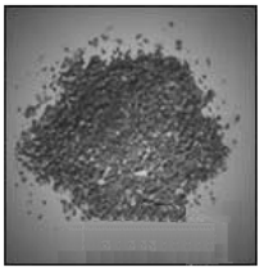
细研磨的咖啡粉，大小和胡椒粉差不多。由于颗粒小，所以萃取速度快，因而不适宜长时间烹煮。通常意式浓缩咖啡所使用的就是细研磨的咖啡粉（见图 4.5（a））。



（a）细磨粉



（b）中磨粉



（c）粗磨粉

图 4.5　咖啡粉类型

中度研磨咖啡粉（见图 4.5（b）），其大小和沙砾差不多，烹煮时间大概可以维持在 1 分钟左右。例如用虹吸壶制作的咖啡就可以使用中度研磨。

粗研磨咖啡粉（见图 4.5（c）），颗粒最粗，和白砂糖大小差不多，颗粒大，可以长时间烹煮。一般来说，像美式咖啡这种长时间煮制的咖啡就可以使用粗磨粉。

此外，现代科技的发展，使得咖啡磨豆机还可以研磨更多不同粗细程度的咖啡粉。有的咖啡磨豆机能够磨出 25 种粗细程度不同的咖啡粉。

4. 研磨咖啡的注意事项

（1）去除微粉。研磨咖啡的时候会产生一些比预先设定的颗粒度细得多的咖啡粉末，被称为“微粉”。微粉在咖啡的煮制过程中释放过多单宁酸等物质，使咖啡变得特别苦，因此，需要在研磨咖啡的时候，将微粉去掉。现代专业的电动研磨机很多都带有除粉功能，可以轻松除粉。另外，如果条件有限，可以在研磨完毕后，将微粉轻轻吹掉。

（2）每次研磨的量不宜太大。这里面除了咖啡粉不能长时间放置的原因以外，还有另外一个很重要的原因就是，如果长时间研磨咖啡会加重机器负担，不管是手动磨豆机还是电动磨豆机，在研磨过程中都会因为摩擦而生热。研磨的量越大，工作时间就越久，产生的热量也会越大，从而使咖啡粉因受热导致咖啡中的芳香物质挥发。这会严重损害咖啡的口感。

（3）咖啡豆大小要均匀。研磨出来的咖啡粉要求粉粒均匀，如果要做到这一点，就必须在研磨的时候，尽量选择大小相同的咖啡豆来研磨。

任务 3　咖啡的冲泡

一、影响咖啡品质的因素

影响咖啡品质的因素非常多，从咖啡树的栽培，咖啡豆的品种、等级，生长的自然条件，到咖啡采摘时机、粗加工方式，再到咖啡豆烘培程度、研磨粗细、研磨时间，咖啡豆的新鲜程度、储存条件等，很多因素都会影响咖啡的品质。

在咖啡的冲泡过程中，影响咖啡品质的因素包括水、器具等方面。

1. 水质

一杯咖啡中，水的比重占 99%，因此咖啡品质的好坏和水有巨大的关系。一般来说，水中所含杂质越少，烹制出来的咖啡品质就越有保障，所以，纯净水或者蒸馏水是最好的选择。通常，pH 值在 6.8～7.3 的水是最好的。

如果选择硬水，即含钠、锰、钙或镁离子较多的水，它们会妨碍咖啡中单宁酸的释放，从而影响咖啡的口感。通常，天然矿泉水含有较多矿物质，属于硬水，因此，矿泉水不适合用来制作咖啡。

自来水中含有氯离子，也会影响咖啡口感，所以，如果使用自来水制作咖啡，需要将自来水放一会儿，使氯离子挥发，或者使用净化设备，使水质变好。

2. 水温

煮制咖啡的水温要求比较精确，一般来说，煮制咖啡的温度大约需要控制在 85℃～96℃。如果温度过高，会破坏咖啡的油质，使咖啡变得苦涩，所以，千万不要用沸水去制作咖啡，但是如果温度过低，咖啡的物质不容易被萃取出来，会造成咖啡无味或者味淡。

另外，水温的高低还需要考虑到咖啡粉颗粒大小。如果是细粉，水温应在 92℃左右；如果是粗粉，温度可以稍高些。

3. 饮用时间以及器皿

咖啡煮制好之后，应当及时饮用。一般来说，30 分钟以内将咖啡喝完比较好，因为这个时候咖啡温度不至于太低，不会影响到口感。另外，为了保证咖啡的温度尽可能地维持较长时间，咖啡杯的选择很重要。

饮用咖啡最好的器皿是陶瓷器具，陶瓷器具保温时间较长，符合饮用咖啡的需要。如果使用玻璃器皿，会因为保温时间短而丧失咖啡特有的风味。最好不要使用金属器皿来饮用咖啡，金属器皿和咖啡接触会产生氧化反应，使咖啡味道发生改变。

为了尽可能延长咖啡的保温时间，咖啡杯需要事先预热，这样，才能保证当咖啡倒入咖啡杯的时候，不会因为咖啡杯温度过冷而降低咖啡温度。

二、咖啡常见的冲泡法

煮制咖啡的方法很多，各有特点，常见的包括滤纸冲泡法、虹吸法、电动咖啡机法、蒸汽压缩机法等。

1. 滤纸冲泡法

（1）简介：滤纸冲泡法是最简单的一种咖啡制作方法。
（2）咖啡种类：皆可。
（3）器具：滤杯架、滤纸、磨豆机、温度计、咖啡杯、热水源。
（4）研磨度：中度或细研磨咖啡粉。
（5）步骤：
① 过滤纸的接着部分沿着缝线部分折叠，再放入滴漏中。
② 以量匙将约 12g 咖啡粉倒入滴漏之中，再轻推几下使表面平坦。
③ 用温度计测水温，在 92℃左右的时候将热水少许注入滤杯内的中心，缓慢地以螺旋方式

使开水渗透且遍布咖啡粉为止，动作要轻缓。这一过程称为“闷蒸”，其作用是为了更好地萃取咖啡中的精华。

④ 20～30 秒之后，闷蒸结束。

⑤ 第二次注入开水，从咖啡粉的表面慢慢地注入。注入的水量大约在 200ml 左右，即基本上与咖啡饮用量一致就可以了。

⑥ 在整个过程中，滤杯中的咖啡粉和水会被溢满，并且会有气泡冒出，因此需要使用咖啡棒沿同一方向搅动，以帮助咖啡液滴落在下方的咖啡壶内。

⑦ 当咖啡液完全渗透之后，整个萃取过程结束。将滤杯、滤纸、咖啡残渣移走，并将咖啡倒入咖啡杯。整个滤纸咖啡就完成了。

（6）冲泡的重点：

① 一人份的咖啡粉约 8～12g，而开水是 200ml。浓淡可根据客人口味调节咖啡粉量。

② 事先需要对咖啡壶、咖啡杯预热，可更好地保持咖啡口感。

③ “闷蒸”环节千万不可为了省事而省略，否则咖啡萃取时间不够，会淡而无味。

④ 过滤的抽出液不要滴到最后一滴，倘若全部滴完可能有杂味或杂质。

2. 虹吸法

（1）简介：虹吸法又称蒸馏法，常见的手法是利用虹吸壶来制作咖啡。虹吸壶能够很好地保持咖啡风味，同时又能享受冲泡过程，因此深受很多人的喜爱。

（2）咖啡种类：单品咖啡。

（3）器具：虹吸壶、水壶、咖啡杯、酒精灯（煤油灯）、咖啡壶、咖啡杯。

（4）步骤：

① 根据所需制作杯数，将水注入虹吸壶相应刻度线位置。

② 将壶体擦干，并将其安装在支架上，扭紧螺丝使之固定好。

③ 将带有滤布的过滤网置于上壶底部，并且锁紧。

④ 用酒精灯加热底壶至水开时，将上壶插入下壶。

⑤ 检查上下壶接口处是否合紧。

⑥ 见底壶的水上升至上壶时，倒入咖啡粉，并快速搅拌 3～4 圈。

⑦ 小心掌握酒精灯与底壶之间的距离，以控制火力。要保证下壶有少量的水。

⑧ 40 秒之后关火，让萃取的咖啡液重新回流至下壶。

⑨ 回流完成后，分离上下壶，将下壶的咖啡倒入咖啡壶即可。

（5）冲泡的重点：

① 最好加入热水，以缩短煮制时间。

② 水从下壶上升至上壶时，要小心控制酒精灯火力，不要让下壶水全部跑上去，也不要在下壶留有过多水。一般虹吸壶都是玻璃制品，如果水干了，酒精灯会把玻璃壶烧爆。如果下壶水较多，会使咖啡口感变淡，因此，最好使用可调控火力大小的煤油灯或瓦斯炉。

③ 水升至上壶之后，不要立刻倒入咖啡粉，因为这时的水温还过高，可以等 40 秒至 1 分钟，使之冷却至 92℃。如果把握不准的话，可用温度计测温。

④ 倒入咖啡粉的速度要一气呵成。如果速度慢，会使咖啡粉在壶中萃取时间不均匀，影响咖啡口感。

3. 电动咖啡法

（1）简介：又称为美式咖啡，是利用电动咖啡机制作而成的咖啡饮料。美式咖啡的制作特点是简单实用，只需要简单几个步骤就能借助电动机器制作咖啡，因此美式咖啡并不像意式咖啡那样讲究。通常，美式咖啡的味道偏淡，这是因为美式咖啡主要是靠滴滤的形式完成的。

（2）器具：美式咖啡机、咖啡杯。

（3）研磨度：中粉或粗粉。

（4）步骤：

① 向咖啡机的储水箱中注入冷水，水量以刻度为限。

② 将咖啡壶放置在咖啡机的保温座上。

③ 将咖啡粉放入过滤器中。

④ 打开咖啡机电源开关，咖啡机便会自动开始滴滤，直至完成后自动停止。

（5）冲泡重点：

① 煮制过程中切不可中途打开水箱添加冷水，以防被蒸汽烫伤。

② 一定要在开机前确认水箱中已注入水。

③ 咖啡在滴滤过程中，切忌不要移动接咖啡的咖啡壶，以防止咖啡漏出烫伤。

4. 蒸汽压缩机法

（1）简介：蒸汽压缩机法是利用高压的方式，让蒸汽快速通过咖啡粉，萃取出一杯香浓咖啡。用这种方式制作出来的，典型代表是意式浓缩咖啡（Espresso）。

（2）咖啡种类：深度烘焙咖啡豆。

（3）器具：蒸汽压缩咖啡机、咖啡杯。

（4）研磨度：中粉。

（5）步骤：

① 把咖啡豆放在电动磨豆机内，调整好粗细，进行打磨。

② 把打磨好的咖啡粉 8g 左右放进粉盒，平铺咖啡粉，然后用压粉器压紧实、均匀，要求成饼状。

③ 把压好的粉饼表面边缘的咖啡粉敲下来。

④ 咖啡机里注入水，合上盖子。

⑤ 将咖啡杯放置在水箱之上预热。

⑥ 启动开关，升高水温，直至指示灯提示水温已达到要求。

⑦ 将预热的咖啡杯放置好，并按键萃取咖啡。

（6）冲泡重点：

① 粉饼一定要压得扎实、均匀，这会影响到咖啡的萃取。

② 萃取的时间一定要掌握好，通常不要超过 30 秒，否则咖啡油的丰厚度会受到影响。而一杯成功的浓缩咖啡，细腻的咖啡油是关键。

③ 水温的控制要精确。

三、几种花式咖啡的制作

花式咖啡的出现是为了丰富咖啡饮用的乐趣，摒除传统咖啡饮用方式的古板与单调，在不断的创新与发展中，人们所渐渐发展出来的一些咖啡制作和饮用的新方法，这些新的做法，很

大程度上改变了传统咖啡的饮用习惯，在口味、外观上和传统咖啡有很大的区别。

1. 拿铁咖啡

（1）原料：意大利浓缩咖啡 100ml，热鲜奶、奶泡各适量。

（2）步骤：

① 倒入鲜奶三分之一杯。

② 倒入热咖啡三分之一杯。

③ 加入奶泡至满杯。

（3）冲泡重点：

① 鲜奶温度一定要高，加入咖啡时动作要迅速。否则加入咖啡时，会使得咖啡温度下降，影响口感。

② 可根据喜好加入糖浆等以调节口味。

2. 皇家咖啡

（1）原料：咖啡 150ml、方糖 1 块、白兰地 10ml。

（2）步骤：

① 将热咖啡倒进咖啡杯。

② 将方糖放在特制的汤匙上。

③ 将白兰地洒在方糖上。

④ 点火燃烧方糖及白兰地。

⑤ 将汤匙横架在咖啡杯上。

⑥ 燃烧融化的方糖和白兰地会滴落至咖啡中，待火焰减弱快熄灭时，将汤匙残余的糖和酒搅拌进咖啡。

（3）冲泡重点：

① 要让客人欣赏到火焰，这是此款咖啡的精华。

② 咖啡可以是单品咖啡，也可以是综合咖啡。

3. 情人的眼泪

（1）原料：意大利浓缩咖啡 120ml、班尼迪克丁酒 15ml。

（2）步骤：

① 咖啡倒入咖啡杯。

② 倒入班尼迪克丁酒。

4. 爱尔兰咖啡

（1）原料：爱尔兰威士忌 35ml、红糖 2 汤匙、咖啡 50ml、鲜奶若干。

（2）步骤：

① 爱尔兰咖啡杯预热。

② 牛奶用起泡机打泡。

③ 将威士忌倒入热的爱尔兰咖啡杯里。

④ 加入咖啡。

⑤ 加入红糖搅拌均匀。

⑥ 将牛奶注入咖啡杯。

⑦ 将奶泡覆盖在咖啡液之上。

（3）冲泡重点：

① 咖啡最好不要选用浓缩咖啡。

② 预热咖啡杯的方法，传统做法是杯中注入少量白兰地，然后用酒精灯烤外壁来加热。但这种方法有一定的危险性，因此，可以注入热水，直接加热。但要注意的是，一定要快速地将杯中水分擦干净。

5. 巴西利亚咖啡

（1）原料：咖啡 120ml、蜂蜜 15ml、鲜奶油适量。

（2）步骤：

① 咖啡杯中放入蜂蜜。

② 将咖啡倒入杯中。

③ 在咖啡面上挤上一层鲜奶油。

（3）冲泡重点：

① 添加原料的次序不能错误。

② 不可使用砂糖、红糖、糖浆等原料代替。

6. 罗马咖啡

（1）原料：咖啡 120ml、黑朗姆酒 20ml、鲜奶油适量。

（2）步骤：

① 咖啡倒入杯中。

② 加入黑朗姆酒。

③ 鲜奶油覆盖在表面。

7. 豆蔻咖啡

（1）原料：咖啡 120ml、豆蔻粉少许、砂糖 2 汤匙。

（2）步骤：

① 将煮制好的咖啡倒入杯中。

② 放入砂糖并搅拌融化。

③ 撒入少许豆蔻粉。

（3）冲泡重点：豆蔻粉不宜太多。

8. 抹茶咖啡

（1）原料：咖啡 50ml、蜂蜜 15ml、绿茶粉 1 匙、鲜牛奶 50ml。

（2）步骤：

① 绿茶粉、蜂蜜和牛奶混合，并制成奶泡。

② 将奶泡与咖啡混合。

（3）冲泡重点：绿茶粉的量可根据客人喜好增减。

9. 巧克力咖啡

（1）原料：咖啡 120ml、巧克力粉 15g、砂糖 2 汤匙。
（2）步骤：
① 将巧克力粉和砂糖放入杯中。
② 注入咖啡搅拌均匀。

四、冰咖啡的制作

1. 美式冰咖啡

（1）原料：咖啡 75ml、糖浆 15ml、鲜奶油 30ml、方冰若干。
（2）步骤：
① 在咖啡杯中加入糖浆、咖啡，搅拌均匀。
② 加入冰块。
③ 加入奶油，搅拌均匀。
（3）冲泡重点：鲜奶油可由炼乳或牛奶代替。

2. 墨西哥冰咖啡

（1）原料：咖啡、香草冰激凌 1 个、蛋黄 1 个、绿薄荷酒 1 盎司、冰块若干。
（2）步骤：
① 将冰块放进科林杯中。
② 注入咖啡至 7 分满。
③ 将冰激凌放在咖啡上。
④ 将蛋黄挂在冰激凌上。
⑤ 绿薄荷酒淋在冰激凌上。

3. 宾治咖啡

（1）原料：冰咖啡 150ml、糖浆 30ml、蛋黄、桂皮粉少许、豆蔻粉少许、冰块若干。
（2）步骤：
① 将咖啡、糖浆、蛋黄搅拌均匀。
② 高脚玻璃杯内放入冰块 4 块。
③ 注入搅拌好的咖啡。
④ 将桂皮粉和豆蔻粉撒在咖啡面上。

4. 黑冰咖啡

（1）原料：咖啡 200ml、糖浆、牛奶。
（2）步骤：
① 取 120ml 咖啡倒入冰格。
② 将冰格放入冰箱冷冻结冰。
③ 将剩余咖啡注入咖啡杯。
④ 将咖啡冰块放入咖啡杯。

（3）冲泡重点：

① 最好使用糖浆，以方便融化。

② 咖啡最好选用单品咖啡，口感会更好。

③ 牛奶随意，不是必须的。

5. 啤酒咖啡

（1）原料：咖啡 120ml、冰啤酒 20ml。

（2）步骤：在咖啡中加入冰啤酒即可。

（3）冲泡重点：不可加糖，否则会破坏咖啡和啤酒的风味。



知识拓展

一、咖啡的起源与发展

咖啡最早被发现于今天的东非埃塞俄比亚。相传有一个名叫加尔第的牧羊人发现山羊吃了一种从树上掉下的浆果后会变得行动敏捷。出于好奇，加尔第自己也尝试着吃了一点，他发现这些浆果使他精神焕发。于是他找到修道院向院长请教，院长试吃了这个果实后，精神果然也变得亢奋。他为之一惊，就叫夜晚修行时爱打盹的弟子也试吃，效果也很好。不久，“不睡觉的修道院”传遍整个国度，这种使人体能充沛的浆果很快在这一地区变得人人皆知。其他修道士们听说后就纷纷要求得到这种神奇的果子。于是修道院就试着把浆果烘干，这样就便于运送到其他修道院。之后再利用水将这些浆果浸泡成原状，吃果实并喝浸泡过的水，以便延长祈祷的时间。渐渐的，随着朝圣者的不断交流，咖啡逐渐传遍了波斯地区。

咖啡传遍欧洲则要得益于战争。土耳其的军队将咖啡的饮用习惯和制作方法传到了欧洲，很快，欧洲就开始流行饮用这种“魔鬼的液体”。之所以被称为“魔鬼的液体”，是因为当咖啡传到欧洲的时候，一些酒商和柠檬水商害怕咖啡抢走市场份额所编织出来的传言。有人曾经向教皇建议应当禁止饮用咖啡，但是此时的教皇已经是一个咖啡饮用者，他认为咖啡是真正的基督徒饮料。16 世纪咖啡在欧洲成为了一种文化运动，在咖啡馆饮用咖啡成为绅士交流聚会的一种习惯。第一座咖啡馆出现于 1660 年的巴黎，当时就得到了诸多文人、艺术家的青睐，这些人当中包括像卢梭、狄德罗、丹东、罗伯斯庇尔等这样的社会名流，正是他们的积极响应，才使得咖啡馆的发展非常迅速。男人们在咖啡馆流连忘返，以至于有家庭主妇写信要求关闭这些咖啡馆。但咖啡文化终于还是在欧洲大陆得以成熟，并且慢慢地传遍了世界。

咖啡传入中国应当是在晚清时期，具体年份已不可考，主要是随着传教士在中国的活动，慢慢将饮用咖啡的习惯带进了中国。美国传教士曾在中国出版过一本教授中国人制作西餐的操作指南《造洋饭书》，书中 coffee 的音译为“磕肥”，里面就记载了有关咖啡的信息。书中记载：“猛火烘磕肥，勤铲动，勿令其焦黑。烘好，趁热加奶油一点，装于有盖之瓶内盖好，要用时，现轧。”这就是咖啡烘培的工艺。

二、咖啡树和咖啡豆

咖啡豆是咖啡树结出的种子，是制作咖啡的原材料。咖啡树（见图 4.6）主要生长在亚热带地区，属阿卡奈科常绿灌木，野生树木较为高大，可长至 10m，为了采种方便，人工种植的树

木经过修剪之后，通常保持 2m 左右的高度。咖啡树一般从开花、结果到最后采收，需要 1 年，一生中，咖啡树可以采收 25 次左右。刚刚结出的咖啡树果实颜色深绿，然后会慢慢变成黄色，直至变成深红色。由于成熟的咖啡树果实大小和樱桃差不多，颜色也是红色，因此又被称为“咖啡樱桃”。正常的咖啡果实里面，会包有两粒咖啡豆。



图 4.6　咖啡树

咖啡树的生长环境特殊，咖啡树最理想的种植条件为：南北纬 25 度之间，温度介于 15℃～25℃，整年的降雨量必须达 1 500～2 000mm 的区域。同时降雨时间要能配合咖啡树的开花周期。此外除了季节和雨量的条件外，还要拥有肥沃的土壤，最适合栽培咖啡的土壤，是排水良好的火山灰质的肥沃土壤。日光虽然是咖啡成长及结果所不可欠缺的要素，但过于强烈的阳光会抑制咖啡树的成长，因此最理想的海拔高度为 500～2 000m。

三、咖啡常用术语

无论是选购、鉴别咖啡豆，还是煮制、品尝咖啡，往往会使用一些专业术语。不同的术语，用来描述不同品种咖啡的特点。

（1）风味：是香气、酸度与醇度的整体印象，可以用来形容对比咖啡的整体感觉。

（2）酸性：是所有生长在高原的咖啡所具有的酸辛、强烈的特质。作为咖啡的必备特征之一，咖啡酸性的效果与红酒的口感类似，具有明显的质感。酸性不够会使得咖啡平淡无奇。要注意区分的是酸性与酸味是不一样的，酸味是让人不舒服的一种口感特征。

（3）醇度：饮用咖啡后舌头所残留的口感。醇度的变化可分为清淡如水到淡薄、中等、高等、脂状。

（4）芳香：是指煮制完成时，咖啡所散发出来的气息与香味。芳香很难与口味分开，很多时候我们在描述芳香感觉的时候，会使用形容口味的词，比如焦糖味、炭烤味、巧克力味、果香味、草味、麦芽味等。咖啡的芳香感丰富了人们对于口感的辨别能力。

（5）口感：是指咖啡在口中作用于舌头产生的黏稠度、浓郁度和变化度的感觉，举例来说，喝一口汽水与喝水的口感不同。通常咖啡的口感与酿制时提取的油质和固体颗粒有关，比如罗比斯塔咖啡就比阿拉比卡咖啡口感重。如果你无法确定几种咖啡的口感差别，试着加入等量的牛奶，口感厚重的咖啡用牛奶稀释后会保持更多的风味。

（6）苦味：苦是咖啡的一种基本味道，苦味通常都是深色烘焙法刻意营造出来的。另外一个苦味发生的原因是咖啡粉用量过多。

（7）清淡：生长在低地的咖啡，口感通常相当清淡、无味。咖啡粉分量不足或者水量太多的咖啡，也会造成同样的清淡效果。

（8）泥味：多指印尼苏门答腊咖啡所含有的泥土芬芳气味。

（9）土味：一种带有颗粒感的口味，口感不好的表现。

（10）独特性：形容咖啡具有独树一格的芳香与特殊气息，如花卉、水果、香料般的甜美特质。东非与印尼所产的咖啡，通常具有这种特性。

（11）芳醇：是对酸度适中或者微酸，整体口感均衡咖啡的形容。

（12）温和：指咖啡口感调和、细致的风味。多见于描述拉丁美洲生长于高原的咖啡。

（13）柔润：形容如印尼咖啡般的低酸度咖啡，也可以形容为芳醇或香甜。

（14）淡：咖啡气味过于平淡。

（15）圆滑：口感顺滑，无酸涩味。

（16）果味：类似樱桃或者橙子的芳香特质。

（17）平衡：咖啡各方面都令人满意，没有哪种感觉掩盖了其他感觉。

（18）死寂：咖啡酸性淡，无层次感。

（19）辛辣：咖啡所带有的辣椒刺激感。

（20）脏：指咖啡杂质多，口感差。

（21）酒味：也门摩卡咖啡特有的葡萄酒气味。

四、咖啡的烘焙

1. 烘焙的作用

烘焙，就是将生咖啡豆用高温进行烤制，使之散发出成熟咖啡风味的过程。咖啡经过采摘、水洗之后，必须要进行烘焙处理，才能进行研磨和煮制。之所以这样，是因为咖啡豆的很多化学成分，尤其是芳香类的物质，必须要经过生豆受热之后才能合成。首先，生豆中的淀粉会因为高温而转化为糖和酸性物质，而纤维素等物质会不同程度的炭化，水分和二氧化碳会挥发掉，而蛋白质会转化成酶，和脂肪的剩余物质结合在一起，在咖啡豆表面形成油膜层。咖啡豆经过烘焙会膨胀，发出一次爆、二次爆，如爆米花似的响声，并丧失水分，但是由于咖啡豆表面的皮很有韧性，所以我们通常不会看到咖啡豆像爆米花一样裂开。从生豆、浅焙、中焙到深焙，水分一次次被释放，重量减轻，体积却慢慢膨胀鼓起，咖啡豆的颜色加深，芬芳的油质逐渐释放出来，质地也变得爽脆。有研究表明，生咖啡豆含有 200 多种芳香类物质，但经过烘焙之后，咖啡豆成分会因受热而发生变化，氨基酸、蛋白质、脂肪、矿物质以及糖类物质均会产生化学反应，使得咖啡豆中的芳香类物质增加到 800 多种。总之，咖啡经过烘焙后，味道才会更加迷人。

2. 烘焙的程度

烘焙必须严格进行温度控制。温度过高，咖啡会糊掉，散发出糊味，并使咖啡变苦；温度过低，又不能令咖啡豆发生所需要的化学反应，使得咖啡的特殊风味无法被激发出来。另外，温度过低的烘焙，会使咖啡豆发酸，影响口感。实践中，根据所需要的烘焙程度，烘焙温度大约在 95℃～246℃。通常，人们按照咖啡烘焙的时间长短、火力大小将咖啡烘焙分为若干等级（见表 4.5）。不同等级的烘焙，咖啡豆的色、香、味会有差异，同时用途也不一样。

表 4.5　常见的烘焙等级分类

烘培程度	特　色	外　观
轻度烘焙（Light）	为所有烘焙法中最浅度的烘焙，咖啡豆呈现小麦色的外观，豆还未熟，有生豆味，不适合研磨饮用，一般用做试验	
较深的浅度烘焙（Cinnamon）	又称为肉桂烘焙，一般的烘焙程度，外观上呈现肉桂色，略带香气，带强烈的酸性，为美式咖啡常采用的一种烘焙法	
较浅的中度烘焙（Medium）	中度的烘焙火候，容易提取出咖啡豆的原味，颜色变深，呈栗子色，香度、醇度、酸度适中，一般用于制作综合咖啡	
中度烘焙（High）	这是一般咖啡豆的烘焙方法，烘焙程度中度，咖啡的味道浓，酸味变淡，常为日本、中欧人士所使用	
较深的中度烘焙（City）	又称城市烘焙，源自美国纽约，苦味浓厚，酸味偏淡，香味独特，是适合哥伦比亚咖啡的烘焙法	
正常的烘焙（Full City）	又称全城市烘焙，无酸味，以苦味为主，苦味会加重，为中南美人士所喜好，极适于调制各种冰咖啡	
法式烘焙（French）	属于强火的深度烘焙，带有极重的苦味，颜色偏黑，还会渗出油脂，苦味和浓度都加深，香味较重，适合制作浓缩咖啡	
深烘焙（Italian）	又称意式烘焙，火候为所有烘焙法中最强，呈现泛着油光的漆黑色的外观，为所有烘焙程度中炭化程度最高的，几乎无法分辨咖啡品种，多使用在 Espresso 系列咖啡上	

五、常用的咖啡配料

咖啡在制作和饮用过程中，为了突出口感，或者使饮用咖啡变得更有乐趣，人们往往会添加其他的食品作为配料。有一些食品经常和咖啡搭配在一起，人们习惯将它们称为“咖啡伴侣”。

另外，咖啡伴侣还是一种人造产品的品名，这种产品添加进咖啡中的主要作用是产生一种奶味，从而能够替代牛奶，这样，既能降低成本，又能增加咖啡的奶味。这种产品的一种重要成分是氢化植物油，即反式脂肪酸，又称为人造奶油。尽管氢化植物油被广泛使用，但最近的多项研究表明反式脂肪酸会对人体健康带来危害。

常用的咖啡配料如下。

1. 糖

咖啡加糖的目的是缓和苦味，根据糖的添加量的变化，还能使咖啡的风味产生多种变化。

（1）糖粉。它属于一种精制糖，味甘甜，无异味。糖粉和白砂糖的成分是相同的，但是颗粒比白砂糖更细，因而更易于溶解，价格较一般糖稍高些。

（2）白砂糖。白砂糖也属于一种精制糖，它是粗粒结晶固体，色白。

（3）黑砂糖。红糖制成粉末状之后称为黑砂糖，呈褐色，有焦香味。黑砂糖和白砂糖的制作原料都是甘蔗或甜菜等。两者的区别在于，白砂糖是经过精炼提纯的，而黑砂糖则保留了很多植物成分，因此颜色和口味上存在差异。习惯上制作爱尔兰咖啡多用黑砂糖。

（4）冰糖。冰糖是白砂糖在溶于水后重新结晶而成的糖，因此两者构成也一样。冰糖呈透

明结晶状，甜味较淡，且不易溶解。磨成粉末状的冰糖可以代替白糖。

（5）方糖。将精制糖加少量水变成湿糖，然后用机器压制成型后，再烘干水分后而成的糖。方糖保存很方便，且溶解速度快，因此在国外广为使用。

2. 牛奶

牛奶是咖啡饮品的重要配料，许多咖啡饮品都会用到牛奶或者其衍生制品。在众多衍生产品中，鲜奶油、发泡奶油、炼乳等产品各有特色，选择不同的牛奶制品，就能够令咖啡风味改变，从而可以享受不一样的口味。

（1）鲜奶油。又称生奶油、淡奶油。这是一种从新鲜牛奶中抽取出脂肪而成的奶产品。鲜奶油用途很广，制作牛油、冰淇淋、蛋糕，或冲泡咖啡时都用得到。鲜奶油的脂肪含量最高为45%～50%，最低也有 25%～35%，冲泡咖啡通常是使用含脂肪量 25%～35%的鲜奶油。

（2）发泡奶油。将鲜牛奶经过快速搅拌后，奶油就会发泡变成泡沫奶油。这种奶油配合含有苦味的浓咖啡，味道最棒。

（3）炼乳。将牛奶或者羊奶进行真空浓缩，使体积减为原来的 25%～40%。炼乳可分为加糖和无糖炼乳，加糖炼乳通常需要加入蔗糖。冲泡咖啡时，炼乳不会浮在咖啡面上，而是沉入咖啡中。

3. 酒

常见可以和咖啡搭配的酒类产品包括白兰地、威士忌、兰姆酒、薄荷利娇酒等。关于这些酒的特性，请参看相关章节内容。一般来说，酒可作为制作花式咖啡的配料。

能力鉴定

经过能力鉴定，填制表 4.6～表 4.8。

表 4.6　咖啡认知能力鉴定表（一）

被鉴定者姓名：_____　　能力单位：咖啡成分与术语

鉴定或工作场所：_____　　鉴定者姓名：_____

关键能力	评价指标	是否具备能力	
		是	不是
记忆能力	1. 能记住咖啡的主要成分及其功效		
	2. 能说出咖啡机器专业术语		
	3. 能记住咖啡常见术语		
辨识能力	能够辨识咖啡机器与设备		
被鉴定者能力：满意_____　　不满意_____			
对被鉴定者的反馈：			
鉴定者签名：_____　　日期：_____			

表 4.7　咖啡认知能力鉴定表（二）

被鉴定者姓名：_____　　能力单位：咖啡豆的选购与研磨

鉴定或工作场所：_____　　鉴定者姓名：_____

关键能力	评价指标	是否具备能力	
		是	不是
记忆能力	1．记住咖啡豆的分类		
	2．记住咖啡豆研磨标准		
	3．能记住咖啡豆质量判断的标准		
辨识能力	1．能正确辨别咖啡豆质量		
	2．能分辨不同研磨程度的咖啡粉		

被鉴定者能力：满意_____　　不满意_____

对被鉴定者的反馈：

鉴定者签名：_____　　日期：_____

表 4.8　咖啡认知能力鉴定表（三）

被鉴定者姓名：_____　　能力单位：咖啡的冲泡与服务

鉴定或工作场所：_____　　鉴定者姓名：_____

关键能力	评价指标	是否具备能力	
		是	不是
记忆能力	1．能记住影响咖啡品质的要素		
	2．能记住常见煮制咖啡的方式		
	3．能说出常见咖啡配方		
辨识能力	1．能正确煮制咖啡		
	2．能调制常见的花式咖啡		
	3．能制作常见冰咖啡		

被鉴定者能力：满意_____　　不满意_____

对被鉴定者的反馈：

鉴定者签名：_____　　日期：_____



实战训练

1．参观酒店的咖啡厅，熟悉各种设备。
2．使用咖啡制作设备制作咖啡。
3．品尝一款咖啡，并写出口味分析报告。



项目回顾

1．咖啡的成分非常多，不同的成分其效用也是不同的。在制作咖啡的过程中，人们常常需要用到各类咖啡设备。

2．咖啡的选择是影响咖啡制作的关键。在选购咖啡时，需要了解咖啡的不同类型及其特点，并且要从色、形、香、摸、尝几个方面入手进行筛选。咖啡的研磨需要根据实际情况，合理选择研磨的粗细程度。

3．咖啡制作时要注意到各种要素对其品质的影响，咖啡的制作方式相当传统和讲究。现代咖啡又加入了花式咖啡和冰咖啡，使得咖啡饮用的方式更有乐趣。

项目五

鸡尾酒调制

教学目标	终极目标	原则上通过教学，使学生能认识不同的基酒；认识调制鸡尾酒的常见工具和方法，熟悉制作鸡尾酒的装饰物；能够根据消费者的不同需要调制不同口感的时尚鸡尾酒
	促成目标	1．熟悉六大基酒 2．熟悉常用的利口酒 3．掌握并能选购不同的鸡尾酒载杯 4．掌握常用鸡尾酒调制的原理和制作方法
学习任务	1．区分不同的基酒 2．区别不同的鸡尾酒载杯 3．认识不同的鸡尾酒调制方法 4．能正确选购、使用鸡尾酒调制的各种工具 5．能熟练调制不同口感的鸡尾酒	

任务 1　鸡尾酒认知

一、鸡尾酒的概念

鸡尾酒第一次见诸文字是在 1806 年 5 月 13 日美国的一份日报上。这份报纸介绍说，鸡尾酒是一种由几种烈性酒混合而成并加入糖、水和苦啤酒的提神饮料。

鸡尾酒是一种量少而冰镇的酒，它是以朗姆酒、威士忌或其他烈酒、葡萄酒为基酒，再配以其他辅料，如果汁、蛋清、苦精、糖等以搅拌或摇晃法调制而成的，最后再饰以柠檬片或薄荷叶。美国的韦氏字典是这样注释的：鸡尾酒是由两种或两种以上的酒或由酒渗入果汁配合而成的一种饮品。

鸡尾酒的概念很多，每一种概念从当时鸡尾酒发展的状况出发，所表达概念的内涵各有不同，时至今日我们认为：鸡尾酒的英文名称是 Cocktail，是一种以蒸馏水为酒基，再调配以果汁、汽水、矿泉水、利口酒等辅助酒水，水果、奶油、冰淇淋、果冻、布丁及其他装饰材料调制而成的色、香、味、形俱佳的艺术酒品。

二、鸡尾酒的传说

传说之一：美国独立战争时期，一群军官涌入一家酒吧要喝酒，但当时店内酒已售完，所以老板娘临时将各种剩酒混在一起，并随手拔了一根鸡尾毛放在杯中当装饰，军官喝后齐口称赞，从此“鸡尾酒”的美名不胫而走。

传说之二：据说当时有家富人请了个厨师，此人常喜欢偷酒喝，为了不让主人察觉，他把每一种酒都偷一点，所以他所喝的酒是由各式各样的酒混合而成的，不料这样的酒别有风味，

从此便流行起来。因为这位厨师的屁股特别翘，有如鸡尾一样，所以大家就称他喝的酒为“鸡尾酒”。广义地说，任何酒与酒调和而饮，或酒与其他饮料混合调制，都可以称为鸡尾酒。

传说之三：19 世纪，美国人克里福德在美国哈德逊河边经营一间酒店。他有三件引以为自豪的宝贝，人称克氏三绝。一是他有一只孔武有力、气宇轩昂的大公鸡，是斗鸡场上的好手；二是他的酒库据说拥有世界上最优良的美酒；三是他的女儿艾恩米莉，是全镇第一的绝色佳人。镇里有个叫阿普鲁恩的年轻人，是一名船员，每晚都去酒店闲坐一会儿，日久天长，他和艾恩米莉坠入爱河。这小伙子性情好，工作又踏实，老头子打心眼里喜欢他，但老是作弄他说：“小伙子，你想吃天鹅肉？给你个条件吧，赶快努力当上船长！”小伙子很有恒心，几年后，果真当上了船长，和艾恩米莉举行了婚礼。老头子比谁都快乐，他从酒窖里把最好的陈年佳酿全部拿出来，调成绝代美酒，在杯边饰以雄鸡尾，美艳之极。然后为他绝色的女儿和顶呱呱的女婿干杯：“鸡尾万岁！”从此鸡尾酒大行其道。

传说之四：在国际酒吧者协会（IBA）的正式教科书中介绍了如下的说法：很久以前，英国船只开进了墨西哥尤卡里半岛的坎佩切港，经过长期海上颠簸的水手们找到了一间酒吧，喝酒、休息以解除疲劳。酒吧台中，一位少年酒保正用一根漂亮的鸡尾形无皮树枝搅着一种混合饮料。水手们好奇地问酒保混合饮料的名字，酒保误以为对方是在问他树枝的名称，于是答道，“考拉德·嘎窖”。这在西班牙语中是公鸡尾的意思。这样一来，“公鸡尾”成了混合饮料的总称。

三、鸡尾酒的主料与辅料

1. 六大基酒

（1）金酒（Gin）

调制鸡尾酒常用的品牌有：

① 添加利金酒（Tanqueray Gin）。添加利金酒是英国人的传统，美国人的宠儿，其历史悠久。1830 年其创始人 Charles Tanqueray 在伦敦的 Bloomsbury 区建立酒厂。他酿制出了当时伦敦最好的干金酒，并且制定了金酒酿制的新标准。添加利属于英式干金酒，它是由添加利哥顿公司生产的，该公司于 1898 年由哥顿公司与查尔斯添加利公司合并而成。独特的添加利金酒瓶的形状与消防栓有点像，另外一些人认为像鸡尾酒调酒器。

② 孟买蓝宝石金酒（Bombay Dry Gin）。孟买蓝宝石金酒（见图 5.1）被全球公认为最优质、最高档的金酒，与仅仅用 4～5 种草药浸泡而成的普通金酒相比，孟买蓝宝石金酒将酒蒸馏汽化，通过 10 种世界各地采集而来的草药精酿而成。如此独特的工艺，赋予孟买蓝宝石金酒与众不同的口感。凭借其精致绝伦的外观和口感，孟买蓝宝石金酒在纽约、巴黎、伦敦等地掀起热潮，成为世界上产量增长最快的洋酒品牌之一。



图 5.1　孟买蓝宝石金酒

③ 哥顿金酒（Gordon’s Dry Gin）。金酒是英伦的国饮。1769 年，阿历山大·哥顿在伦敦创办金酒厂，开发并完善了不含糖的金酒，将经过多重蒸馏的酒精配以杜松子、莞荽种子及多种香草，调制出香味独特的哥顿金酒（口感滑润、酒味芳香的伦敦干酒）。

（2）特其拉酒（Tequila）

调制鸡尾酒常用的品牌有：

① 奥美加金（Olmeca Tequila Gold）。源自神秘的远古时代，秉承 3 000 年的西班牙酿酒

文化，延续丰富的甘醇酒味。采摘墨西哥高原的龙舌兰，经过二次蒸馏工艺，提炼成奥美加金龙舌兰酒（见图 5.2），蕴涵黄金般柔和的色泽和新鲜的柠檬清香，任何时候都可尽享精致、优雅与品位。

② 豪帅金快活龙舌兰酒（Jose Cuervo Tequila）。来自墨西哥的金快活龙舌兰酒（Jose Cuervo（科尔弗）Especial Tequila，见图 5.3）以其卓越的品质以及醇厚的口感风行全世界，长久以来“金快活”一直是消费者心目中龙舌兰酒的第一品牌，目前是名列世界前十大最受欢迎烈酒品牌之一，在中国也受到广大消费者的肯定。该酒的生产商墨西哥豪帅金快活龙舌兰酒厂成立于 1795 年，历史悠久，是世界上最大的龙舌兰烈酒生产商，以酿制顶级橡木桶陈年龙舌兰烈酒而著称。



图 5.2　粤美加金龙舌兰酒



图 5.3　金快活龙舌兰酒

③ 懒虫金龙舌兰酒（Camino Tequila）（见图 5.4）。此种酒于 70 年前起源于墨西哥的 Tequila 地区，选用天然优质的墨西哥龙舌兰酿制而成。看一眼它缤纷的色彩和独特而个性化的包装，透露出来的浪漫和激情已经让人不可抵挡了。更为神奇的还在它本身，别看它色泽透明清澈，如果加入橙汁和糖浆，会产生彩虹般的奇幻效果。



图 5.4　懒虫金龙舌兰酒

④ 白金武士（Conquistador Silver Tequila）。白金武士龙舌兰酒（见图 5.5）采用墨西哥特产“龙舌兰”为原料酿制，是墨西哥享誉国际的佳酿。它以白金武士龙舌兰酒为主，加柠檬汁及碎冰搅拌，再以盐围绕酒杯边，那种酸意苦涩，相信只有尝试一杯才能真正领会。

（3）伏特加（VODKA）

调制鸡尾酒常用的品牌有：

① 皇冠伏特加（SMIRNOFF）——三次蒸馏，绝对纯净（见图 5.6）。皇冠伏特加又叫宝狮

伏特加。皇冠伏特加酒厂在 1860 年建立于莫斯科，1917 年十月革命后，酒厂仍为一个家族企业。1930 年，其配方被带到美国，在美国建立了皇冠伏特加酒厂，现在是英国帝亚吉欧公司旗下的品牌之一。皇冠伏特加是目前人们最为普遍接受的伏特加之一，在全球 170 多个国家销售，堪称全球第一伏特加，占烈酒消费的第二位，每天有 46 万瓶皇冠伏特加售出。它是最纯的烈酒之一，深受各地酒吧调酒师的欢迎。皇冠伏特加酒液透明，无色，除了有酒精的特有香味外，无其他香味，口味干洌、劲大冲鼻，是调制鸡尾酒不可缺少的原料，世界著名的鸡尾酒如血腥玛丽、螺丝刀等都采用此酒。



图 5.5　白金武士龙舌兰酒



图 5.6　皇冠伏特加

② 绝对伏特加（ABSOLUT VODKA）——绝对艺术（见图 5.7）。源于 1879 年的绝对伏特加每一瓶都产于瑞典南部的阿赫斯，它拥有 400 多年的酿造传统。ABSOLUT VODKA 是世界知名的伏特加酒品牌，“ABSOLUT”翻译成中文是“绝对”的意思。作为声名最显赫的伏特加酒品牌，ABSOLUT VODKA 的声誉不仅仅来自于它的酿造工艺，在广告业从来没有一个这样的品牌——它与现代艺术结合得如此紧密而完美，给艺术家与广告创意带来了无数惊奇。



图 5.7　绝对伏特加

绝对伏特加家族拥有一系列优质产品，包括绝对伏特加 ABSOLUT VODKA、绝对伏特加（辣椒味）ABSOLUT PEPPAR、绝对伏特加（柠檬味）ABSOLUT CITRON、绝对伏特加（黑加仑子味）ABSOLUT KURANT、绝对伏特加（柑橘味）ABSOLUT MANDRIN、绝对伏特加（香草味）ABSOLUT VANILIA，以及绝对伏特加（红莓味）ABSOLUT RASPBERR。



图 5.8　蓝天原味伏特加

③ 蓝天原味伏特加（SKYY VODKA）——独一无二的蓝（见图 5.8）。现在已有越来越多的国家和地区能够生产这种淳厚刚烈的美酒，SKYY 就是其中之一。SKYY 原产地是美国，创始于 1992 年的 SKYY 一直引领着伏特加领域的改革。四次蒸馏，三次过滤，加上自身独特而先进的酿制工艺使得它成为世界上伏特加品牌中最纯的酒精饮料。说到这一美国独特的工艺，就不得不提到其发明人康贝尔（Kanbar）先生。在蓝天伏特加的发明中，康贝尔先生创造性地使用了蒸馏工艺，由此过滤掉了传统 VODKA 各种酒精中的杂质，并且不改变 VODKA 的特有口感。正是这项发明，使得 SKYY 品牌的 VODKA 成为美国近 10 年以来销售增长最快的一种伏特加酒。值得一提的是 SKYY VODKA 除了拥有高度纯净的口感外，还有着一件独一无二的蓝色“外衣”。

④ 维波罗瓦（WYBOROWA）——最古老的伏特加品牌（见图 5.9）。维波罗瓦是来自伏特加故乡波兰的顶级伏特加，是世界上最古老的伏特加。该品牌自 1823 诞生以来，以其清爽纯正的口感迅速流行世界各地，成为波兰伏特加酒的旗帜。继原味和柠檬口味后，2006 年 8 月，维波罗瓦和象征极致激情活力的玫瑰相遇，诞生了全新的维波罗瓦玫瑰口味伏特加。



图 5.9　维波罗瓦伏特加

（4）朗姆酒（Rum）

调制鸡尾酒常用的品牌有：

① 百家得（Bacardi，见图 5.10）。1862 年，唐·法卡多·百加得·马修在古巴购置了一个锡皮屋顶的酿酒小厂，以自己的名字——百加得命名，并以夫人玛利亚创作的蝙蝠作为商标，从此开始了百加得朗姆酒的“成名”之路。百加得朗姆酒以口感柔和、清淡滑爽的独特风味伴随着蝙蝠这一极具灵性的标志迅速深入人心，并成为最受人们青睐的朗姆酒之一。

② 哈瓦那俱乐部（Havana Club，见图 5.11）。“哈瓦那俱乐部”牌朗姆酒的酒厂设在哈瓦那附近的一座小镇上。作为古巴朗姆酒的杰出代表，哈瓦那俱乐部是古巴历史和文化不可或缺的一部分，它也是世界上发展最快的朗姆酒之一。经过古巴传统方法醇化的哈瓦那俱乐部呈现出清爽独特的口感和芳香。



图 5.10　百家得朗姆酒



图 5.11　哈瓦那俱乐部朗姆酒

③ 美雅士（Myers's Rum）。美雅士（见图 5.12）是牙买加最上等的朗姆酒，并获优质金章奖。美雅士浓郁丰富的酒味，是选用陈酿 5 年以上、品质最出众的朗姆酒调配而成的，与汽水或柑橘酒混饮，配搭完美。

④ 摩根船长（Captain Morgan，见图 5.13）。这款富有强烈岛国风味的朗姆酒，它的名字来自亨利·摩根船长，他是一个传奇人物，是一名出色的冒险家，喜爱寻求刺激，在 17 世纪中叶航行于加勒比海上。他获得的各种荣誉包括：海军上将、爵士，以及牙买加的副行政长官。摩根船长朗姆酒因此以他来命名，以突出此酒的特质适合追求刺激、冒险及乐趣的饮家品尝。摩根船长朗姆酒有三种款式，各具特色：摩根船长金朗姆酒，酒味香甜；摩根船长白朗姆酒，以软化著称；摩根船长黑朗姆酒，醇厚馥郁。



图 5.12　美雅士朗姆酒



图 5.13　摩根船长朗姆酒

（5）威士忌

调制鸡尾酒常用的品牌有：

① 麦卡伦纯麦威士忌（MACALLAN 12 years）。麦卡伦纯麦苏格兰威士忌（见图 5.14）是世界上最珍贵的威士忌。它出品于麦卡伦酒厂——该厂创立于 1824 年，创始人詹姆斯一世，是苏格兰高地斯配塞地区最早获得许可的酿酒厂之一，其产品酿造历史已经超过 300 年。麦卡伦是世界最畅销的麦芽威士忌之一。《哥顿班尔》—— 英国葡萄酒及烈酒杂志评价麦卡伦威士忌时说到："所有麦芽威士忌都是以麦卡伦作为评审标准的。"麦卡伦的佳酿获得无数权威人士、评酒杂志的青睐和赞誉，更有"麦芽威士忌中的劳斯莱斯"的尊称。麦卡伦威士忌有着悠久的历史，始建于 1700 年的 Easter Elchies 古堡是詹姆士一世的宅邸，这里堪称麦卡伦的精神家园。单一麦芽威士忌产品所占比重不到整个苏格兰威士忌总产量的 5%，因此，麦卡伦单一麦芽苏格兰威士忌越发显得稀有和珍贵。

② 格兰菲迪威士忌（Glenfiddich）。格兰菲迪酒厂由威廉格兰先生于 1886 年秋天在苏格兰高地的中心斯佩塞德（Speyside）地区创建。该地区拥有清澈干冽的东比多泉水，金黄饱满的大麦，清新的高原空气，为酿造高品质威士忌提供了完美的自然条件。完美的麦芽、精致的工艺、勤奋和对传统的执著，使得这个家族生产的麦芽威士忌异乎寻常地如水般纯净。时至今日，格兰菲迪（见图 5.15）行销全球 200 多个国家，是最受世人欢迎的单一纯麦威士忌。这种威士忌存放于新橡木桶中陈 12 年，有一种新鲜、带洋梨味的芳香，其浓郁水果味的口感时而透出精致

松木和泥炭味，独特且匀称。

③ 芝华士 12 年威士忌（CHIVAS REGAL 12，见图 5.16）。产自苏格兰斯佩塞流域，芝华士 12 年威士忌借助其首席酿酒大师 Colin Scott 的调和艺术，将谷物和麦芽威士忌进行调和，更有弥足珍贵的麦芽威士忌 Strathisla 作为原料基酒，足以保证其在口味上的纯正和品质上的完美。创始人詹姆斯• 芝华士和约翰• 芝华士兄弟开当时调配艺术风气之先，创造出芝华士这一代表了醇和、独特、出众的威士忌品牌。手工印制的银色包装盒和金色标签，传神地体现了芝华士 12 年富有、尊贵和历史悠久的内涵。



图 5.14　麦卡伦纯麦威士忌



图 5.15　格兰菲迪威士忌



图 5.16　芝华士 12 年威士忌

④ 尊美醇爱尔兰威士忌（JAMESON）。尊美醇爱尔兰威士忌酒（见图 5.17）口感柔滑，产于爱尔兰，储藏于优质的西班牙甜雪利酒桶和美国波本酒桶，长达 7 年的成熟期，经过三次蒸馏制成，由约翰詹姆斯父子公司在爱尔兰酿造、灌装。1780 年，创始人约翰 • 尊美醇在爱尔兰都柏林建立了都柏林蒸馏厂，驰名世界的尊美醇爱尔兰威士忌就此诞生。作为爱尔兰威士忌的杰出代表，尊美醇富含大麦清香，彰显爱尔兰威士忌的独特风味。

⑤ 杰克丹尼（Jack Daniel’s）。杰克丹尼威士忌（见图 5.18）由杰克丹尼酒厂蒸馏及灌装，秉承创始人杰克丹尼先生的酿酒传统及承诺，相传至今已经七代。自 1904 年起至 1980 年，曾先后获得六届国际酒类比赛冠军，它是美国最畅销的美国波本威士忌。美国波本威士忌需储存在全新的橡木酒桶内，蕴藏陈化 4 年以上。它的酒精含量为 45%，喝的时候一般多加入冰块。

⑥ 占边波本威士忌（JIM BEAM，见图 5.19）。从 1795 年至今，占边波本威士忌由一个家族世代相传，独特的酿造手法不断改进。占边波本威士忌，出产于美国肯塔基州波本镇，酒液中与生俱来渗透着美国精神。自家族创始人 Jacob Beam 卖出第一桶波本威士忌以来，Beam 家族已将占边波本威士忌演化成为一种杰出的艺术品，并且世代相传。1933 年美国取消禁酒令至今，占边品牌已销售了 1 000 万桶，相当于 300 亿箱波本威士忌。占边波本威士忌不仅是美国销量第一的威士忌品牌，也是全球最为畅销的波本威士忌，被有胆有识之士奉为首选。1964 年，美国国会特别通过立法严格规定了波本威士忌的制造标准，并将之定为美国国酒。



图 5.17　尊美醇爱尔兰威士忌



图 5.18　杰克丹尼威士忌



图 5.19　占边波本威士忌

⑦ 加拿大俱乐部。加拿大俱乐部威士忌（见图 5.20）是加拿大最具代表性的酒类产品，其产品因在绅士云集的俱乐部中极受青睐而得名，1898 年成为英国维多利亚女王皇室御用酒，并畅销美国。1890 年正式命名，简称“C.C”，享誉全球。

（6）白兰地

调制鸡尾酒常用的品牌有：

① 人头马 VSOP（REMY MARTIN VSOP）。人头马 VSOP（见图 5.21）来自法国干邑区中政府首肯的大香槟区和小香槟区，是全球最受欢迎、独尊“特优香槟干邑”的 VSOP 干邑。创始人是雷米• 马丁（Moniseur Remy Martin）。

② 轩尼诗 VSOP（Hennessy VSOP，见图 5.22）。轩尼诗 VSOP 干邑，由 60 余种出自法国干邑地区四大顶级葡萄产区的“生命之水”结合而成，于 19 世纪末成为整个干邑世界的品质标准。轩尼诗 VSOP 干邑拥有和谐、含蓄的滋味，酒质细致，散发着高雅成熟的魅力。创始人是李察• 轩尼诗（Richard Hennessy）。



图 5.20　加拿大俱乐部威士忌



图 5.21　人头马 VSOP 白兰地



图 5.22　轩尼诗 V.S.O.P 白兰地

③ 马爹利蓝带（MARTELL CORDON BLEU）。马爹利蓝带（见图 5.23）是 1912 年爱德华• 马爹利的倾情力作，由 200 余种“生命之水”精心萃炼而成，醉人的紫罗兰芬芳，无双的醇厚口感，演绎“独具慧眼、领悟非凡”的卓然个性。创始人是尚• 马爹利。

④ 拿破仑 VSOP（Courvoisier Cognac VSOP）。拿破仑 VSOP（见图 5.24）是比较年轻的干邑，充满现代感，高雅摩登的瓶身设计给人与众不同的感觉。它是法国干邑区名酿，产品销售世界 160 多个国家，并获得许多奖牌。创始人是爱曼奴尔 •库瓦西耶（Emmanuel Courvoisier）。

⑤ 卡慕 VSOP（CAMUS VSOP，见图 5.25）。卡慕 VSOP 属于陈年干邑白兰地，融合 50 多种来自所有主要分区的干邑，在橡木桶内储存年份比法定要求更长，酒味芳香醇厚，入口圆润顺滑，达到完美的平衡，并曾获得“国王的最爱”雅号，是卡慕最畅销的干邑，深受亚洲和全球各地饮家喜爱。晶亮通透的玻璃酒瓶，其设计获 1998 年法国 JANUS 大奖。创始人是尚·巴蒂斯特·加缪。



图 5.23　马爹利蓝带白兰地



图 5.24　拿破仑 VSOP 白兰地



图 5.25　卡慕 VSOP 白兰地

2. 利口酒

调制鸡尾酒常用的利口酒有：

（1）柑香酒（Curacao，见图 5.26）

① 产地：荷兰的库拉索 Curacao 岛。

② 用料：橘皮。

（2）君度（Cointreau，一种桔味白酒，见图 5.27）

① 产地：法国。

② 用料：一种特有的橙。青色如桔，果肉苦酸。君度加冰纯饮最佳，用古典杯加 3～4 块冰，注入 1～2 份的君度，至酒色渐透微黄，加入橙皮。

（3）金万利（Grand Manier，酒度 40 度，见图 5.28）



图 5.26　柑香酒



图 5.27　君度酒



图 5.28　金万利酒

① 产地：Fnace Cognac（法国著名的葡萄酒产地克涅克）。

② 用料：苦橘皮。

（4）泵酒、当酒或称修士酒（Benedictine，见图 5.29）

① 产地：Fance Normandy（法国西北部地区诺曼底）。

② 用料：以葡萄蒸馏酒为酒基，加入 27 种草药作为调香物，兑以蜂蜜。

（5）杜林标（Drambuie，见图 5.30）

① 产地：英国。

② 用料：草药、威士忌酒及蜂蜜，属烈性甜酒。常用于餐后酒或兑水冲饮。其配方于 1745 年由 Charles Edlward’s 的一位随从带至苏格兰，酒标印有 Prince Charles Edlward’s Liqueur。

（6）加利安奴（Galliano，由意大利英雄加利安奴将军得名，见图 5.31）

① 产地：产于 19 世纪的意大利。

② 用料：以食用酒精作为酒基，加入 30 余种香草酿制的金色甜酒，味醇美，香浓。



图 5.29　泵酒



图 5.30　杜林标酒



图 5.31　加利安奴酒

（7）卡鲁瓦咖啡酒（见图 5.32）

① 产地：墨西哥。

② 用料：利用墨西哥的咖啡豆为原料，以朗姆酒为酒基，并添加适量的可可及香草精制而成，酒度为 26.5 度，口味甜美。

（8）波士樱桃白兰地（BOLS CHERRY BRANDY LIQUEUR，见图 5.33）

① 产地：荷兰。

② 用料：以南斯拉夫海岸地区达尔马提亚（Dalmatia）盛产的 Marasca 樱桃树果实榨汁为主原料。

（9）波士蓝橙酒（BOL’S CURACAO BLUE，见图 5.34）

① 产地：荷兰。

② 用料：混合多种药草、甜橘以及最特别的原料——Curacao 岛上特产的香气浓郁且具有苦味的苦橘。

（10）葫芦樽薄荷酒（GET27，见图 5.35）

① 产地：法国。

② 用料：以 7 种不同的薄荷为主要调料制作而成，口味清爽、强劲。



图 5.32　卡鲁瓦咖啡酒



图 5.33　波士樱桃白兰地



图 5.34　波士蓝橙酒



图 5.35　葫芦樽薄荷酒

（11）马利宝椰子酒（Malibu White Rum with Coconut，见图 5.36）

① 产地：美国加州马利宝（Malibu）海滩。

② 用料：以新鲜的椰子汁混合牙买加清淡朗姆酒制成，配合独特全白色瓶子包装。创立于 1980 年。

（12）森伯加（Sambuca，见图 5.37）

① 产地：意大利。

② 用料：茴香和甘草。

（13）波士鸡蛋酒（BOLS ADVOCAAT，见图 5.38）

① 产地：荷兰。

② 用料：新鲜鸡蛋，此款充满荷兰风味的酒的酒精度为 15 度。

（14）波士白可可（BOLS CREME DE CACAO WHITE，见图 5.39）

① 产地：荷兰。

② 用料：可可豆、水、食糖、天然香料。



图 5.36　马利宝椰子酒



图 5.37　森伯加酒



图 5.38　波士鸡蛋酒



图 5.39　波士白可可

3. 开胃酒和甜食酒

（1）开胃酒

常用的开胃酒有：

① 仙山露（Cinzano）：意大利产，创立于 1754 年，是最著名的味美思之一，有干型、白色、红色三种。

② 马天尼（Martini）：产于意大利，创立于 1800 年，最著名的味美思之一。

③ 诺瓦丽（Noilly）：产于法国，世界调酒师必备材料之一。

④ 金巴利（CamPari）：产于意大利，酒液红色，酒度 26 度，最受意大利人欢迎，配方超过千年。

⑤ 佛耐布兰卡（Fernet Branca）：产于意大利，号称“苦酒之王”，酒度 40 度，有醒酒、健脾胃的功效。

⑥ 杜本内（Dubonnet）：产于法国巴黎，酒精含量 16%，通常呈暗红色，药香明显，苦中带甜，具有独特的风格，有红白两种，以红色最为著名。美国也生产杜本内。

⑦ 安格斯杜拉（Angostura）：产于西印度群岛的特立尼达和多巴哥共和国，以朗姆酒为基酒，酒度 44 度，调酒中常用，但刺激性很强，有微量毒素，多饮有害人体健康。

⑧ 安德卜格（Underberg）：殷红色，酒度 49 度，德国产，是一种由多种药材浸制成的烈酒，有解酒作用。通常用 5.6ml 的小瓶包装。

⑨ 潘诺酒（Cpernod）：浅青色，半透明，诞生于 1805 年的潘诺，是历史最悠久、最国际化的法国茴香酒品牌，在饮用时加冰和水后会变成奶白色。

⑩ 里卡德（Ricard）：又叫力加，是全球销量第一的茴香酒，在欧洲长期受到消费者喜爱。力加酒在法国烈性酒市场的市场占有率高达 14%，它一直沿用保罗·力加独创的神秘配方，使用全天然原料酿制而成。

⑪ 巴斯特 51（Past51）：调制时加入甘草油，使酒味更加柔和。

（2）甜食酒

常用的甜食酒有：

① 雪利酒。雪利（Sherry）是世界上最著名的加强型葡萄酒之一，是西班牙的国宝。令人向往的顶级雪利酒只产于西班牙的赫雷斯市，以产地名作为酒名，后来转译为雪利。

雪利酒的分类：

a．干型雪利酒，也叫芬奴（Fino）。以清淡闻名，有新鲜的苹果味，酒精含量为 16%～18%。可以分为 3 种：

- 曼占尼啦（Manzanila），色泽金黄，有丝丝咸味，具有杏仁的苦味。
- 阿莫提啦多（Amontillado），琥珀色，有果味，略带辣味，是难得的陈年酒。
- 巴尔玛（Palma），干型雪利酒出口的名称，分四个档次。

b．甜型雪利酒。金黄色，带有核桃香味，口感浓烈，酒精含量为 18%～20%。细分为三种：

- 阿莫露索（Amoroso），深红色，口感强烈。
- 帕乐卡特多（PaloCorado），是稀有的珍品雪利酒，金黄色。
- 乳酒（Cream Sherry），浓甜型雪利酒，宝石红色。

② 雪利酒名品：

- 桑德曼（Sandeman）。
- 科罗夫特（Croft）。

● 哈维丝（Harveys）。

雪利酒适合纯饮，干型酒冰镇后作为开胃酒，甜型酒作为甜食用，专用的雪利酒酒杯为 4 盎司。

② 波特酒。波特酒（Port）也是著名的加强型葡萄酒，原产于葡萄牙，现在美国和澳大利亚也生产这种酒，品质最好的波特酒来自葡萄牙的波尔图市（Porto）。

波特酒不同的酿造年份、陈酿期限以及勾兑过程会形成不同风格的酒。

a．宝石红波尔图酒（Ruby Porto）：波尔图酒中的普通货，陈酿时间短，为 5～8 年，由数种原酒混合勾兑而成。酒色如红宝石，味甘甜，后劲大，果香浓郁。

b．白波尔图酒（White Porto）：由白葡萄酿制，酒色越浅、口感越干、品质越好，是波尔图系列中最好的开胃酒。

c．茶色波尔图酒（Tawany Porto）：属优秀产品，好的产品经过陈酿酒色呈茶色，在酒标上会注明用于混合的各种酒的平均酒龄。

d．年份波尔图酒（Vintage Porto）：这是最好、最受欢迎的波尔图酒，陈酿先在桶中进行，2～3 年后装瓶继续陈酿，10 年后老熟，色泽深红，酒质细腻，口味甘醇，果香、酒香协调。后期装瓶的年份波尔图酒是同类酒中的极品，简称 LBV。

② 波尔图酒的名品有：克罗夫特（Croft）、科克本（Cockburn’s）、哈瑞（Harris）、泰乐（Taylor’s）、桑德曼（Sandmen）、方瑟卡（Fonseca）。

波尔图酒适合纯饮，采用专用酒杯，容量为 2 盎司。白波尔图酒适合低温饮用，优质波尔图酒酒精含量高，开瓶后可保持 1 个月。

4. 果汁、碳酸饮料与配料

（1）重要果汁

① 柳橙汁（Orange Juice）；

② 凤梨汁（Pineapple Juice）；

③ 番茄汁（Tomato Juice）；

④ 葡萄柚汁，又名西柚汁（Grapefruit Juice）；

⑤ 葡萄汁（Grape juice）；

⑥ 苹果汁（Apple juice）；

⑦ 蔓越莓浓缩汁（Strawberry Purees）；

⑧ 杨桃汁（star fruit juice）；

⑨ 椰子汁（Coconut juice）；

⑩ 柠檬汁（Lemon juice）；

⑪ 莱姆汁（Lime juice）。

（2）碳酸饮料

① 苏打汽水（Soda Water）；

② 通宁汽水（Tonic Water）；

③ 姜汁汽水（Ginger Water）；

④ 七喜汽水（7-UP）；

⑤ 可乐（Cola）。

（3）重要配料

① 鲜奶油（Cream）；

② 椰奶（Coconut Milk）；
③ 鲜奶（Milk）；
④ 蜂蜜（Honey）；
⑤ 糖（Sugar）；
⑥ 矿泉水（Mineral Water）；
⑦ 冰块（Ice）；
⑧ 盐（Salt）；
⑨ 啤酒（Beer）。
（4）备用配料
① 杏仁露（Almond Juice）；
② 豆蔻粉（Cardamom Powder）；
③ 芹菜粉（Celery Powder）；
④ 红樱桃（Red Cherry）；
⑤ 绿樱桃（Green Cherry）；
⑥ 香草片（Vanilla Slice）；
⑦ 洋葱粒（Onion）；
⑧ 橄榄粒（Olive）；
⑨ 辣椒酱（Chili Sauce）；
⑩ 辣椒油（Chili Oil）。

任务 2　调酒工具、计量与方法

一、调酒的工具

（1）摇酒器 Shaker，又称摇酒壶。

① 普通摇酒器（Boston Shaker）。用不锈钢制成，由壶身、过滤器、壶盖三部分组成，型号有大、中、小三种，这种摇酒器主要用于绅士法调制鸡尾酒，故也称绅士摇酒器。普通摇酒器的使用方法为：双手使用时，右手大拇指按住顶盖，用中指和无名指夹住摇酒壶，食指按住壶身，再用左手中指、无名指按住壶底，食指和小姆指夹住摇酒壶，大拇指压过滤盖，习惯用左手的人在握壶时正好相反。这时还要注意手掌不要和摇酒壶贴得太紧，以免热量传递使冰块融化得太快。单手使用时，食指按住壶盖，拇指和其余三指捏住壶身，手心不能触碰壶身，以手臂方向为轴使摇酒器左右摇动，同时上下摇动。不论是单手还是双手，摇动到接触摇酒壶的指尖发冷，壶身表面出现白霜的时候就可以了。

② 波士顿摇酒器（Standard Shaker）。该种摇酒器为两件式，一为玻璃摇酒杯，一为不锈钢摇酒杯，使用时两座一合即可。这种设计便于调酒表演，可直接通过玻璃杯看到酒液混合的过程。这种摇酒器比小、中型绅士调酒壶容量大，且一般只有一种型号，多用于花式法调制鸡尾酒，故也称花式调酒壶。

波士顿摇酒器适合双手使用，下方为玻璃摇酒杯，上方为不锈钢上座，使用时两座一合即可。上下摇动，玻璃摇酒杯在下，摇动到接触摇酒壶的指尖发冷，壶身表面出现白霜的时候即可。

（2）量酒器（Jigger）。量酒器由不锈钢制成，形状为窄端相连的两个漏斗型用具，容量一大一小，虽然相互连接却互不相通。每个量酒器两头均可使用，有 0.5～1oz、1～1.5oz、1.5～2oz 三种组合，主要是为了满足调酒师制作鸡尾酒时准确用料的要求。

量酒器的使用方法是：用左手中指、食指和无名指夹起量杯。注意食指向内，中指在外。用这样的方法拿住量酒器时，调酒师的两手还能做别的动作（如取瓶塞，盖瓶盖等），并保证鸡尾酒调制动作流畅，充满美感。

（3）吧匙（Bar Spoon）。由不锈钢制成，吧匙一端为匙，另一端为叉，中间部位呈螺旋状，有大、中、小三种型号，通常用于制作分层鸡尾酒以及一些需要用搅拌法制作的鸡尾酒。

吧匙的使用方法为：握住吧匙的螺旋状部分进行搅动，用惯用的那只手的中指和无名指夹住吧匙的螺旋状部分，用拇指和食指握住吧匙的上部；搅动时，用拇指和中指轻轻地扶住吧匙，以免吧匙倾倒，用中指指腹和无名指背部按顺时针方向转动吧匙。向调酒杯里放入吧匙或取出吧匙的时候，应使吧匙背面朝上；搅拌的时候，应保持吧匙背面朝着调酒杯外侧，以免吧匙碰到冰块。搅动的次数以 7～8 次为标准，这时还应注意手腕处子母扣的节奏。搅动结束后，将吧匙背面朝上轻轻取出来。

（4）鸡尾酒签（Cocktail Pick）。用塑料或不锈钢制成的细短签，颜色、款式可随意定制。五颜六色的鸡尾酒签用来穿插鸡尾酒装饰物的同时也给鸡尾酒添色不少。根据鸡尾酒签的质地，经营者可自行决定是否把它作为一次性用品。

（5）吸管（Straw）。用塑料制成，单色或多色，可随意定制，除客人用于喝饮料外，还起到一定的装饰作用。吸管一般都为一次性低值易耗品。

（6）杯垫（Coaster）。用硬纸、硬塑料、胶皮、布等材料制成，有圆形、方形、三角形等多种形状。除垫杯子、吸水之外还有宣传作用，可将各酒水厂商或酒吧的标识图案印刷在上面，以便加深客人的印象，一般可重复使用。

（7）开瓶器（Can Opener）。由不锈钢制成，造型、颜色多种多样。通常一端为扁形钢片，一端为镂空钢圆，用于开启听装饮料或瓶装啤酒。

（8）酒钻（Cork Screw）。由不锈钢制成，由小刀、螺旋状钢钻、杠杆器组成，用于开启佐餐葡萄酒。

（9）调酒杯（Mixing Glass）。由玻璃制成，杯壁较厚，杯身较大，成本较高，容易破损，用于调制混合鸡尾酒。

（10）滤冰器（Strainer）。由不锈钢制成，器具呈扁平状，上面均匀排列着滤水孔，边缘围有弹簧。它主要用于倒鸡尾酒时截留冰块，通常与调酒杯配合使用。

（11）冰夹（Ice Tong）。由不锈钢或塑料制成，夹冰部位呈齿状，有利于冰块的夹取。除夹冰块外，也可夹取水果。

（12）冰桶（Ice Bucket）。由不锈钢或玻璃制成，桶口边缘有两个对称把手。其中不锈钢制成的冰桶多呈原色和镀金色两种，玻璃制成的冰桶则体积较小。冰桶的作用主要是放冰块、温烫米酒和中国白酒。

（13）冰铲（Ice Container）。冰铲有不锈钢和塑料两种，主要用于存取冰块。

（14）葡萄酒冰桶（Wine Bus Ret）。葡萄酒冰桶由不锈钢制成，由桶和桶架两部分组成，桶身较大，主要用于冰镇白葡萄酒、玫瑰红葡萄酒、香槟酒和汽酒，配上桶架置于客人桌旁，确保酒液的温度始终不会升高。

（15）砧板（Cutting Board）。砧板由有机塑料制成，制作果盘和鸡尾酒装饰物时使用。

（16）酒吧刀（Bar Knife）。酒吧刀一般由不锈钢制成，体积小。酒吧常用的酒吧刀刀口锋利，这主要是为了提高制作装饰物的速度和美观度。

（17）酒嘴（Pour Spot）。酒嘴有不锈钢和塑料两种，出酒口向外插入瓶口即可使用。酒嘴是专门为花式调酒而设计的，可使表演更加连贯、顺畅。

（18）香槟塞（Champagne Bottle Shutter）。常见的香槟塞有不锈钢和塑料两种。由于大多数香槟容量较大，价格相对较贵，为便于打开后储存剩余的酒液，气体不会短时间内大量挥发而设计的瓶塞，解决了原装塞打开后不能插回的问题。

（19）柠檬压榨器（Lemon Squeezer）。柠檬压榨器由不锈钢制成，形状与橙子榨汁器上端圆锥形钻头相似。有很多鸡尾酒都需要新鲜的柠檬汁作为原料，单一的瓶装柠檬汁已不能满足要求，所以发明了柠檬压榨器。

（20）宾治盆（Punch Bow）。宾治盆有玻璃和不锈钢两种，它是用来调治和盛放量大的混合饮料的，宾治盆容量有大有小，一般还配有宾治杯和勺。

（21）漏斗（Funnel）。漏斗是用来将酒液或饮料从一个容器倒入另一个容器的工具，倒的时候要求快捷、准确、无浪费。为了保证酒气味及口味的纯正，酒吧用漏斗多使用不锈钢质地的。

（22）口布（Towel）。用来擦拭杯子的清洁用布，以吸水性强的棉质材料为佳。

（23）酒吧垫（Bar Mat）。酒吧垫用于放杯子或调酒用具等。酒吧垫上面有小格，由于刚洗过的杯子还有水，如果直接放在吧台上会有水渍，所以放在酒吧垫上，酒吧垫上的小格子会保存一定的水，有利于保持吧台的清洁。

（24）压榨器（Squeezer）。专门用来压榨汁液丰富的柑橘、柳橙、西瓜、番茄等水果。

二、调酒的计量

（1）1 ounce（oz）≈28ml，1 美液盎司约等于 28ml。
（2）1 tsp（bsp）=1/8 oz，1 茶匙（吧匙）等于 1/8 美液盎司。
（3）1 tbsp=3/8oz，1 餐匙等于 3/8 美液盎司。
（4）1 jigger=1.5oz，1 吉格等于 1.5 美液盎司。
（5）1 split=6 oz，1 司普力等于 6 美液盎司。
（6）1 miniature=2 oz，1 明尼托等于 2 美液盎司。
（7）1 pint=16 oz，1 美液品脱等于 16 美液盎司。
（8）1 quart=32 oz，1 美液夸脱等于 32 美液盎司。
（9）1 gallon=128 oz，1 美加仑等于 128 美液盎司。
（10）1 imperial quart=38.4 oz，1 大夸脱等于 38.4 美液盎司。
（11）1 drop≈0.1～0.2ml，1 滴约等于 0.1～0.2ml。
（12）1 dash≈3～6drop，1 点大约为 3～6 滴。

三、调酒的技法

1. 摇荡法（Shake）

这是调制鸡尾酒最普遍、简易的方法。该方法要求将酒类材料及配料冰块等放入雪克壶内，用力来回摇动，使其充分混合。红粉佳人（Pink Lady）、新加坡司令（Singapore Sling，见图 5.40）等著名鸡尾酒都是用这种方法调制的。



图 5.40　新加坡司令（Singapore Sling）

使用要诀：摇荡时速度要快并有节奏感，摇荡的声音才会好听。

（1）使用摇荡法需准备的基本器材：雪克壶、夹冰器、冰块。

（2）用量杯将材料量出正确分量后，倒入打开的雪克壶中。

（3）用夹冰器夹取冰块，放入雪克壶中。

（4）盖好雪克壶后，以右手大拇指抵住上盖，食指及小指夹住雪克壶，中指及无名指支持雪克壶。



图 5.41　马丁尼酒（Martini）

（5）左手无名指、中指托住雪克壶底部，食指及小指夹住雪克壶，大拇指压住过滤盖。

（6）双手握紧雪克壶，手背抬高至肩膀，再用手腕来回甩动。摇荡时速度要快，来回甩动约 10 次，再以水平方式前后来回摇动约 10 次即可。

2. 搅拌法（Stir）

这是将材料倒入调酒杯中，用调酒匙充分搅拌的一种调酒法。常用于调制烈性加味酒，例如马丁尼酒（Martini，见图 5.41）、曼哈顿（Manhattan）等酒味较辛辣、后劲较强的鸡尾酒。

（1）使用搅拌法需准备的基本器材：调酒杯、调酒匙、量杯、夹冰器、隔冰器、酒杯。

（2）将材料用量杯量出正确分量后，倒入调酒杯中。

（3）用夹冰器夹取冰块，放入调酒杯中。

（4）用调酒匙在调酒杯中前后来回搅三次，再正转两圈、倒转两圈。

（5）移开调酒匙后放上隔冰器滤除冰块，再把酒液倒入酒杯内。

3. 直调法（Build）

这是把材料直接注入酒杯的一种鸡尾酒调制法。该方法非常简单，只要材料分量控制好，初学者也可以做得很到位。Gin Tonic（见图 5.42）、Bloody Mary 等著名鸡尾酒都是用这种方法调制的。



图 5.42　Gin Tonic

（1）使用直调法需准备的基本器材：鸡尾酒杯、量杯、冰块、夹冰器。

（2）将基酒用量杯量出正确分量后，倒入鸡尾酒杯中。

（3）用夹冰器夹取冰块，放入调酒杯中。

（4）最后倒入其他配料至满杯。

4. 电动搅拌法（Blender）

电动搅拌法主要用于调制需要将水果类块状材料充分搅拌的鸡尾酒，是目前最流行的调酒方法，混合效果相当好。该方法要求调酒师事先准备细碎冰或刨冰，在果汁机上座倒入材料，然后加入碎冰（刨冰），开动电源混合搅拌，约 10 秒左右关闭电源，等马达停止时拿下混合杯，把酒液倒入酒杯内即可。著名的霜冻玛格丽特（Frozen Margarita，见图 5.43）鸡尾酒就是用这种方法制作的。



图 5.43　霜冻玛格丽特

（1）使用果汁机混合法需准备的基本器材：果汁机、量杯、冰块、夹冰器。

（2）将酒类用量杯量出正确分量后，倒入果汁机内。

（3）用夹冰器夹冰块，放入果汁机内。

（4）最后倒入其他配料，开动果汁机搅拌均匀。

任务 3　调酒的载杯和装饰

一、调酒载杯与应用

（1）海波杯（Highball glass，见图 5.44）。平底、直身，圆桶型，常用于盛放软饮料、果汁、鸡尾酒、矿泉水，是酒吧中使用频率最高的、必备的杯子。

（2）柯林杯（Collin’s，见图 5.45）。外形与海波杯大致相同，只是杯身略高，多用于盛放混合饮料、鸡尾酒及奶昔。



图 5.44　海波杯



图 5.45　柯林杯

（3）烈酒杯（Shot glass）。容量较小，多为 1～2oz，盛放净饮烈性酒和鸡尾酒。

（4）吉格杯（Jigger）。多用于烈性酒的纯饮，故又称烈酒纯饮杯。

（5）利口酒杯（Liqueur）。形状小，盛放净饮利口酒。

（6）甜酒杯（Pony）。多用来盛载利口酒和甜点酒。

（7）鸡尾酒杯（Cocktail glass）。形状呈倒三角形，又叫马天尼酒杯（Martini Glass），盛放某些鸡尾酒，比如马天尼鸡尾酒。

（8）酸酒酒杯（Sour glass）。与三角鸡尾酒杯形状相似，杯身较三角鸡尾酒杯深，容量略大，用于盛载酸味鸡尾酒和部分短饮鸡尾酒。

（9）古典杯（Old fashioned glass，见图 5.46）。厚底，矮身，多用于盛放加冰饮用的烈酒，也叫冰杯。



图 5.46　古典杯

（10）白兰地杯（Brandy Glass）。矮脚、小口、大肚酒杯，只适用于盛放白兰地。

（11）大号白兰地杯（Brandy Snifter）。形状与白兰地杯相同，容量稍大，更易于白兰地香气的散发。

（12）郁金香型香槟杯（Champagne Tulip Glass）。高脚，瘦长杯身，用于盛放香槟酒。

（13）碟形香槟杯（Champagne Saucer Glass，见图 5.47）。高脚，浅身，阔口，用于码放香槟塔。

（14）笛形香槟酒杯（Flute）。主要盛载香槟酒和香槟鸡尾酒之用。

（15）红葡萄酒杯（Red Wine Glass）。高脚，大肚，盛放红葡萄酒。

（16）白葡萄酒杯（White Wine Glass）。高脚，大肚，盛放白葡萄酒和玫瑰红葡萄酒，容量比红葡萄酒杯略小。

（17）水杯（Water Glass，见图 5.48）。与红葡萄酒杯形状相同，容量略大，常用于喝酒之前清口。

（18）调酒杯（Mixing Glass）。高身，阔口，壁厚，用于调制鸡尾酒。

（19）玛格丽特杯（Margarita Glass，见图 5.49）。高脚，阔口，浅型，碟身，专用于盛放玛格丽特鸡尾酒。



图 5.47　碟形香槟杯



图 5.48　水杯



图 5.49　玛格丽特杯

（20）果汁杯（Juice Glass）。与古典杯形状相同，略小，只限于盛放果汁。

（21）高脚水杯（Goblet，见图 5.50）。多见于豪华西餐厅，主要用于盛载矿泉水及冰水。

（22）坦布勒杯（Tumbler）。无脚平底玻璃杯，多用于盛载长饮酒或软饮料。

（23）带柄啤酒杯（Mug）。用于盛放鲜啤酒，俗称扎啤杯。

（24）比尔森式啤酒杯（Pilsner）。盛载啤酒之用。

（25）普通啤酒杯（Standard）。盛载啤酒之用。

（26）雪利酒杯（Sherry Glass，见图 5.51）。矮脚，小容量，专用于盛放雪利酒。

（27）波特酒杯（Port Glass）。形状与雪利酒杯相同，专用于盛放波特酒。

（28）耳杯（Cup）。用于盛载热饮酒和其他特定饮品。

（29）滤酒杯（Decanter）。主要用于酒的澄清，也作为追水杯使用。

（30）潘趣酒缸（Punch）。又名宾治盆，供调制潘趣（宾治）酒之用。

（31）果冻杯（Sherbet）。多用于盛载冰淇淋和果冻。

（32）金属耳杯（Tankard）。多用于盛载热饮酒类。

（33）飓风杯（Hurricane Glass，见图 5.52）。这是一种新式鸡尾酒杯，多用于盛载热带果汁鸡尾酒和冰冻鸡尾酒，容量一般在 12～16oz。



图 5.50　高脚水杯



图 5.51　雪利酒杯

（34）酸威士忌杯（Whiskey Sour Glass）。酸威士忌杯多用于盛装酸性酒类，有的加冰块，有的不加冰块。

（35）爱尔兰咖啡杯（Irish Coffee Glass，见图 5.53）。杯体长直的高脚杯，杯体底部呈圆形，并在侧方有把柄，容量为 8～10oz，这种酒杯一般比较厚实，多用于盛载咖啡、茶、巧克力等热饮料。



图 5.52　飓风杯



图 5.53　爱尔兰咖啡杯

二、装饰物选择技巧

1. 装饰物的种类

（1）冰块

很多鸡尾酒在饮用的时候需要适当的冰度，因此，冰块便变得很重要。无论是与其他原料一起被摇匀再隔离，还是直接加进饮品内，冰块可以有很多花样。作为鸡尾酒装饰的冰块可以有不同的形状、味道和颜色，如图 5.54 所示。

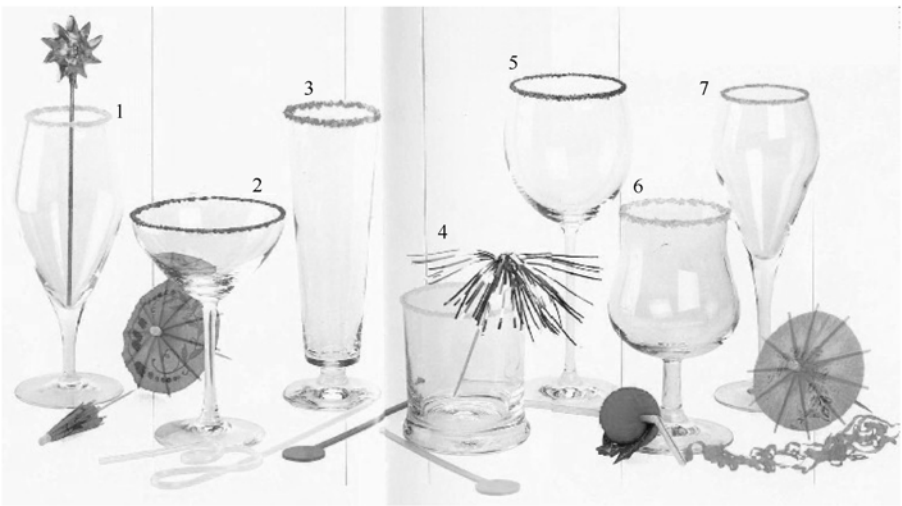


图 5.54　冰块

（2）霜状饰物

霜状饰物是用来给鸡尾酒“造霜”的，“造霜”就是将一种甜或咸的味道布于酒杯的边缘。很多不同的材料都可以用来造霜，但有一个原则：用食盐和香芹盐造霜时，要用柠檬汁或青柠汁润湿边缘，而造糖霜时要用稍微搅拌过的蛋白。要染糖霜或椰子霜，只需将它们放在粉状的食物中拌匀即可。此外也可以将咖啡粉、朱古力粉或桂皮与糖混合来造霜。“有趣的家伙”（Salty Dog）和“玛格丽特”（Margarita）等有盐霜的鸡尾酒，饮用时要连盐霜一起喝下。相反，糖霜一般只是用来装饰，所以饮的时候可用吸管。图 5.55 为各种类型的霜。

造霜的方法：彻底洗净和擦干玻璃杯，倒一些食盐或粗盐在一个比杯直径大的碟或碗中，紧握倒放的酒杯，将湿润的杯边蘸上盐，使盐均匀地粘在杯边。若盐霜不均匀，多蘸几次即可。



1—碎果仁霜；2—染蓝糖霜；3—染红糖霜；4—中等粗盐霜；5—碎肉豆蔻霜；6—染黄干椰霜；7—染粉糖霜

图 5.55　各种类型的霜

（3）橘类饰物

点缀鸡尾酒，橘类水果是不可缺少的装饰材料，比如一片水果、螺旋水果皮等。要选那些结实、皮薄、完好和未经“打蜡”的水果。制作装饰物的时候，一定要先将水果洗净，并准备一把锋利的削皮刀。图 5.56 所示的各种装饰物，主要由橘、柠檬和青柠制成。其实，任何橘类

水果都可以，只需以同样的方法用在自己喜欢的水果上就可以了。红肉橙由于有橙红色果肉，看起来会非常夺目，其他如西柚、细皮小柑橘等也是很好的选择。

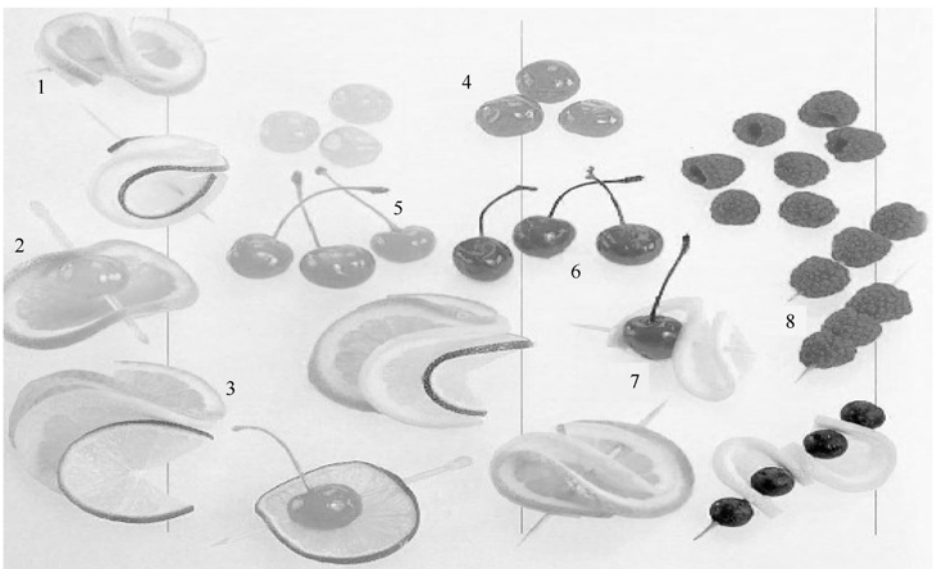


1—长条青柠螺旋皮；2—柠檬皮结；3—半切片半螺旋的橙和青柠（用来卷曲地放在杯外）；4—挖有沟纹的鲜橙、柠檬和青柠“车轮”片；5—金橘百合花；6—短条橙皮；7—1/4 和 1/2 块的鲜橙、柠檬、青柠片；8—中长橙皮；9—西柚皮；10—圆形橙皮；11—鲜橙皮；12—长条柠檬皮片（用来打柠檬蝴蝶结）；13—青柠和鲜橙皮结；14—完整的鲜橙、柠檬和青柠皮

图 5.56　橘类饰物

（4）杂果饰物

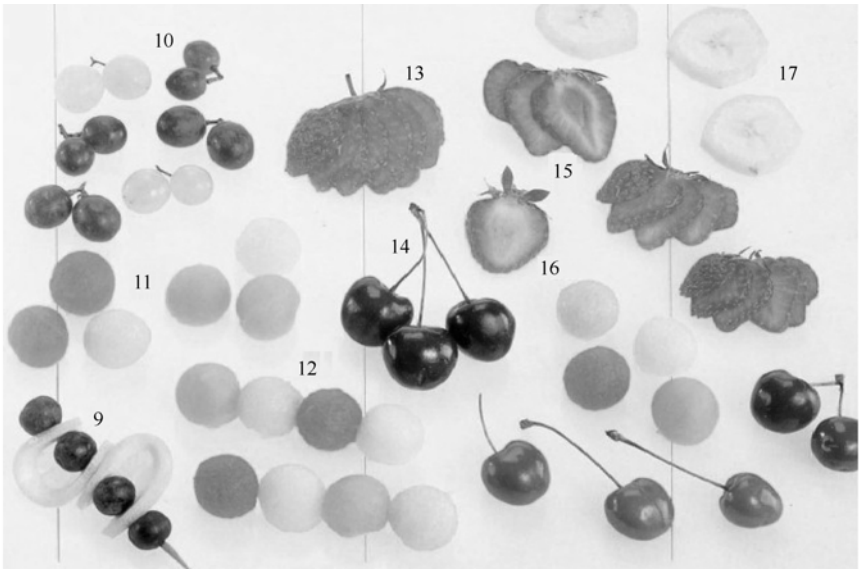
除了橘类水果外，还有很多水果可以作为鸡尾酒的装饰物，我们统一称它们为杂果饰物（见图 5.57）。比如一串新鲜红醋栗（Redcurrants）的简单挂杯，或者一小束蘸了糖霜的葡萄。一般来说，选择鸡尾酒装饰物时，较保守的做法是宁愿让人觉得简单一点，否则，这杯饮品会令人觉得没有亲切感。要记住我们提供的是饮品，不是小吃。



1—双重扭橘皮；2—香橙樱桃卷；3—三重扭纹橘子皮；4—染色樱桃；5—有柄樱桃；6—有柄野樱桃；7—野樱桃柠檬卷；8—三重野杨梅串

（a）

图 5.57　杂果饰物

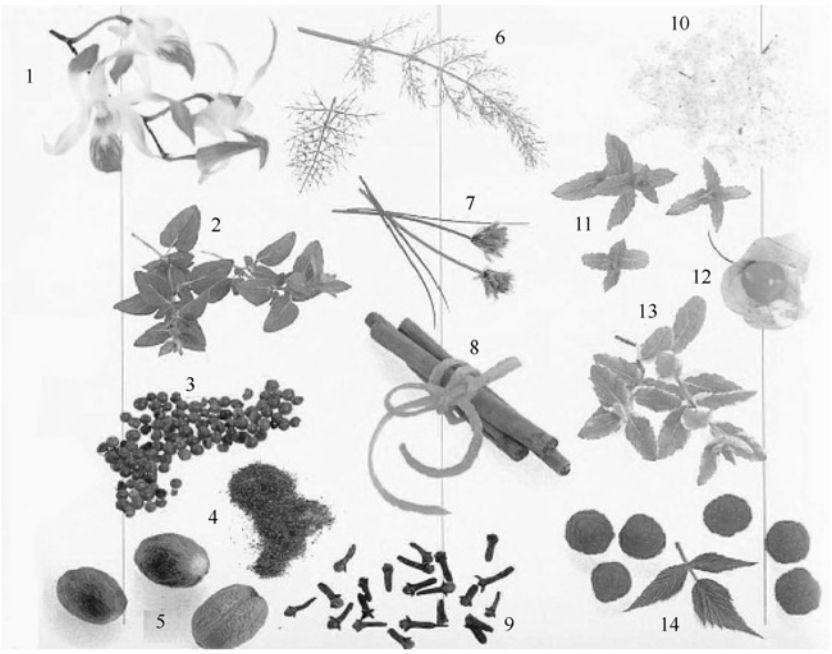


9—柠檬卷；10—无核葡萄对；11—各色瓜果球；12—杂色果球串；13—草莓扇；
14—有柄鲜樱桃；15—半把草莓扇；16—连野（花萼）草莓叶；17—连皮香蕉片

图 5.57　杂果饰物（续）

（5）花、叶、香草、香料饰物

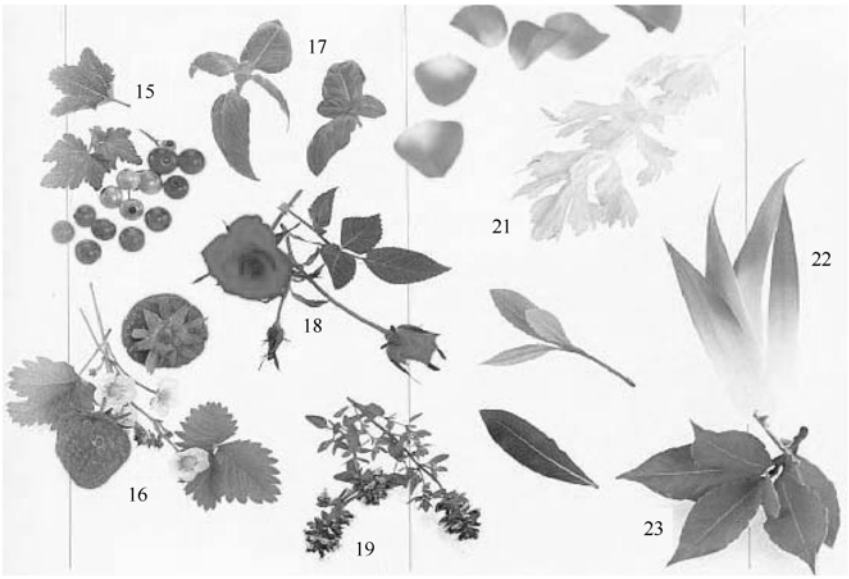
我们可以用很多不同方式将植物的花和叶制成鸡尾酒的装饰物（见图 5.58），比如，一朵兰花或者一朵玫瑰。“血腥玛莉”（Bloody Mary）就是一款用香芹杆做装饰的世界知名鸡尾酒。



1—兰花；2—一小支牛膝草；3—粉红胡椒子；4—肉豆蔻末；5—肉豆蔻；
6—一小支茴香；7—细香葱和细香葱花；8—用橙皮扎着的一小束肉桂枝；9—丁香；
10—接骨木花；11—薄荷叶；12—灯笼果；13—斑纹苹果薄荷叶；14—野杨梅和叶

（a）

图 5.58　花、叶、香草、香料饰物



（b）

15—红醋栗和叶；16—草莓连花和叶；17—罗勒枝；18—袖珍玫瑰，花蕾和叶；
19—百里香枝和花；20—玫瑰花瓣；21—香芹茎和叶；22—菠萝叶；23—月桂叶

图 5.58　花、叶、香草、香料饰物（续）

2. 装饰物的制作

1. 柠檬片、柳橙片的制作

① 材料准备：圆盘 2 个、水果夹、水果刀、砧板。

② 制作过程：见图 5.59。



清洗、擦干柠檬，切去蒂头　　柠檬片厚度约0.3cm；柳橙片厚度约0.5cm　　在柠檬(柳橙)片上切一刀(挂杯口用)

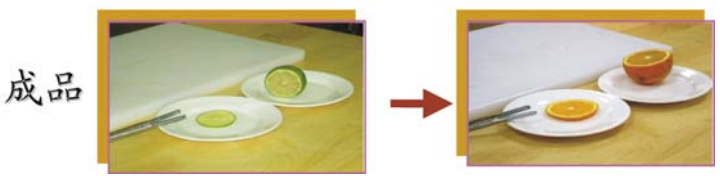


图 5.59　柠檬片、柳橙片的制作过程

2. 柠檬片（柳橙片）&红樱桃的制作

① 材料准备：圆盘 2 个、水果夹、水果刀、砧板、剑叉。

② 制作过程：见图 5.60。



左手取水果夹夹取柠檬片(柳橙片)，右手取剑叉插入柠檬片(柳橙片)

用水果夹夹取樱桃，剑叉穿过樱桃

再将柠檬片(柳橙片)和樱桃串在一起，并用水果夹夹取放回圆盘

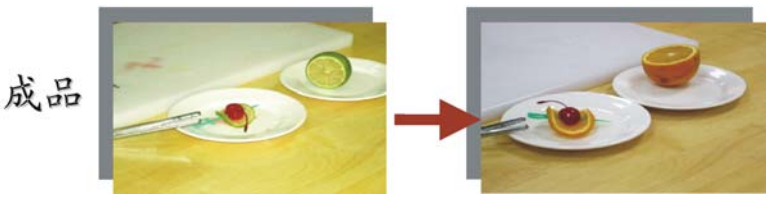


图 5.60　柠檬片（柳橙片）&红樱桃的制作过程

（3）苹果片&红樱桃的制作

① 材料任务：圆盘 2 个、水果夹、水果刀、砧板、剑叉。

② 制作过程：见图 5.61。



将苹果直向对切

其中一半再对切成1/4

再取其中一块横向对切



取其中一块切苹果片，苹果厚度约0.5cm，若切到核，则须去核

左手取水果夹夹取苹果片，右手取剑叉叉入苹果片

夹起红樱桃，将苹果片和红樱桃串在一起

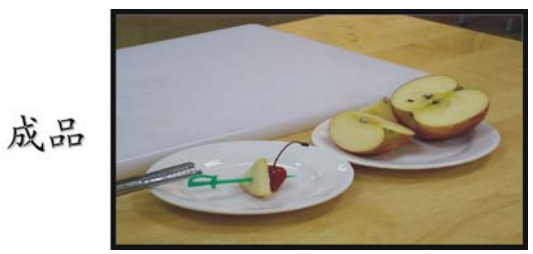


图 5.61　苹果片&红樱桃的制作过程

（4）柠檬皮的制作

① 材料准备：圆盘 2 个、水果夹、水果刀、砧板。

② 制作过程：见图 5.62。



清洗擦干柠檬，切去蒂头，切一柠檬片，厚度约 3mm

将柠檬片对半切

用水果刀剔除半片柠檬片的肉和囊部分



图 5.62　柠檬皮的制作过程

（5）螺旋形柠檬皮的制作

① 材料准备：圆盘 2 个、水果夹、水果刀、砧板。

② 制作过程：见图 5.63。



左手拿柠檬，右手持水果刀削下螺旋形长条状柠檬皮

图 5.63　螺旋形柠檬皮的制作过程

（6）柠檬角的制作

① 材料准备：圆盘 2 个、水果夹、水果刀、砧板。

② 制作过程：见图 5.64。



将柠檬洗净并擦干蒂头，再将柠檬直向对切成半

取其中半个直向斜切一角，大小约为柠檬的 1/6 或 1/8

在果肉面斜切一刀挂杯口用

图 5.64　柠檬角的制作过程

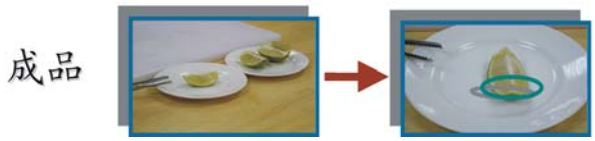


图 5.64　柠檬角的制作过程（续）

（7）盐口杯的制作

① 材料准备：圆盘 2 个、水果夹、水果刀、砧板、水果。

② 制作过程：见图 5.65。



清洗并擦干柠檬，
切去蒂头，切一柠檬片

用水果夹夹取柠檬片抹湿杯口，
完毕后将柠檬片丢弃

手指持杯脚部分，杯口沾
圆盘上细盐即可



图 5.65　盐口杯的制作过程

任务 4　鸡尾酒的调制

一、鸡尾酒的调制程序

鸡尾酒的调制程序主要包括准备、调制、装饰和出品。

1. 准备工作

准备工作主要包括以下几个步骤。

（1）备齐酒水。按照配方的要求，把所需要的酒水材料准备好。

（2）备齐调酒工具。按照配方的要求，把所需要的调酒工具准备好。

（3）选择好载杯。每一款鸡尾酒都有一款指定的载杯与之配套，因此调制鸡尾酒前需要把所需要的载杯准备好。

（4）备好装饰。鸡尾酒的装饰物主要有两类，一类是需要在酒水制作前做好的，比如霜口杯，另一类往往是在酒调制完毕后加装上去的，比如柠檬片挂杯。

2. 调制鸡尾酒

鸡尾酒的调制过程主要有以下几步。

（1）取瓶。把酒瓶从酒柜取下放到操作台的过程称为取瓶。取瓶的时候要注意不能背对着客人，这样给人的感觉是不礼貌的。调酒师应该略微侧身从酒柜上取下酒水。

（2）传瓶。把酒瓶从酒柜或操作台上传到手中的过程。传瓶一般有从左手传到右手或从下方传到上方两种情形。用左手拿瓶的颈部传到右手上，用右手拿住瓶的中间部位，或直接用右手从瓶的颈部上提至瓶中间部位。要求动作快、稳。

（3）示瓶。把酒瓶展示给客人。用左手托住瓶下底部，右手拿住瓶颈部，呈 45° 角把商标面向客人。传瓶至示瓶是一个连贯的动作。

（4）开瓶。用右手拿住瓶身，左手中指逆时针方向向外拉酒瓶盖，用力得当时可一次拉开。可以用左手虎口即拇指和食指夹起瓶盖，也可以将瓶盖放在台面上。开瓶是在酒吧没有专用酒嘴时使用的方法。

（5）量酒。开瓶后立即用左手中指、食指与无名指夹起量杯（根据需要选择量杯大小），两臂略微抬起呈环抱状，把量杯放在靠近容器的正前上方约一寸处，量杯要端平，然后右手将酒倒入量杯，倒满后收瓶口，左手同时将酒倒进所用的容器中。用左手拇指顺时针方向盖上盖，然后放下量杯，盖好瓶盖，酒瓶放回原位。

（6）调制。注入原料后，按照配方规定的调酒方法进行调制。调制动作要规范、标准、快速、美观。

3. 装饰

按照配方的要求，用预先准备好的装饰材料，对鸡尾酒进行装饰。

4. 出品

出品，是指这款鸡尾酒已经制作完毕，可以对外销售了。这个时候需要做的是对鸡尾酒进行检查，主要涉及鸡尾酒的色泽、装饰物、载杯等。一旦发现与配方有差别，应该立即停止出品，重新调制。

5. 清理与归位

调酒结束后，首先要把酒水材料放回原位，其次立即清理使用过的调酒工具，最后整理工作台，保证台面干净、卫生。

二、鸡尾酒调制训练

1. 以朗姆酒为基酒的鸡尾酒调制训练

（1）自由古巴

① 材料：兰姆酒 1 盎司、可乐 8 成满。

② 制法：直接注入法。

③ 载杯：柯林杯。

④ 装饰物：柠檬 1/4（切成一块一块的）。

⑤ 酒语：该款鸡尾酒味道浓厚，解渴开胃，是古巴最有名的饮料，名字耐人寻味，酒中浸满了革命精神，宣扬的是自由、叛逆、理想、无畏。

（2）得其利（Daiquiri）

① 材料：白朗姆酒 1.5 盎司、莱姆汁 0.5 盎司、糖水 0.5 盎司。

② 制法：摇荡法。

③ 载杯：鸡尾酒杯。

④ 装饰物：无。

⑤ 酒语：口感爽口，清热饮品。得其利是古巴一座矿山的名字，1898 年古巴独立后，很多美国人来到得其利，他们把古巴特产的朗姆酒、砂糖与莱姆汁混在一起作为消暑饮料，故得此名。

（3）蓝色夏威夷（Blue Hawaii）

① 材料：白兰姆 1 盎司、蓝柑酒 1 盎司、凤梨汁 2 盎司、椰奶 1 盎司、7-UP 8 分满。

② 制法：摇荡法。

③ 载杯：高脚杯。

④ 装饰物：柳橙片、红樱桃、凤梨角。

⑤ 酒语：酒色为醒目的海水蓝，品尝起来酸苦清爽，别具热带风味。

（4）X.Y.Z.鸡尾酒

① 材料：浅色朗姆酒 1/2 盎司、橘橙酒 1/4 盎司、柠檬汁 1/4 盎司。

② 制法：摇荡法。

③ 载杯：鸡尾酒杯。

④ 装饰物：无。

⑤ 酒语：这是一款由三种材料调和而成的鸡尾酒。通常的说法是认识总是从颜色或 ABC 开始，本款酒恰恰相反，表示没有比这更高的阶段了。此款鸡尾酒口味柔和，受到女性喜欢，男性中的喜爱者也不乏其人。

2. 以龙舌兰酒为基酒的鸡尾酒调制训练

（1）特基拉日出（Tequila Sunrise）

① 材料：特基拉酒 1 盎司、橙汁 5 盎司、石榴糖浆 0.5 盎司。

② 制法：直接注入法。

③ 载杯：柯林杯。

④ 装饰物：橙片挂杯。

⑤ 酒语：口味丰富，层次鲜明。这款鸡尾酒的颜色非常迷人，橙汁的黄色和石榴糖浆的深红色，自然晕染出的红黄渐变，就像墨西哥的日出一样醉人。曾经有人说过，“特基拉日出”不喝都可以让人微醉。

（2）玛格丽特（Margarita Cocktail）

① 材料：特基拉酒 1 盎司、君度香甜酒 0.5 盎司、鲜柠檬汁 1 盎司。

② 制法：摇荡法。

③ 载杯：玛格丽特杯。

④ 装饰物：柠檬片挂杯盐边。

⑤ 酒语：酸、甜、苦、辣、咸，突出了人生五味的层次感。这款鸡尾酒是 1949 年全美鸡尾酒大赛的冠军，它的创造者是洛杉矶的简·杜雷萨，玛格丽特是他已故恋人的名字。盐是创作者失去恋人流下的眼泪，故本款鸡尾酒使用盐口作为装饰。

3. 以白兰地为基酒的鸡尾酒调制训练

（1）粉色贵族

① 材料：Cognac 1/2 盎司、柠檬汁 1/4 盎司、糖浆 1/2 盎司、粉红香槟 8 成满、冰块 5 粒。

② 制法：摇荡法。

③ 载杯：郁金香杯。

④ 装饰物：无。

⑤ 酒语：这款鸡尾酒酒精度中等，口感丰富。粉红香槟称得上是香槟中的贵族，迷幻的色泽常让人产生遐想，而协调的酸度更是给予酒体足够的支撑，更加突出了干邑过人的香气。

（2）燃烧的星期二

① 材料：白兰地 0.5 盎司、百利奶油香甜酒 1/4 盎司、151 酒 1/4 盎司（最后漂浮加入）。

② 制法：漂浮法。

③ 载杯：利口杯。

④ 装饰物：火焰。

⑤ 酒语：这款酒看上去呈乳白色，闻起来有浓浓的奶香，但是入口很烈。创作者认为周末后的星期一是疲劳的，只有到了星期二才能全身心地投入工作，所以这款酒取名为燃烧的星期二。

（3）尼克拉斯加（NIKOLASCHIKA）

① 材料：白兰地 1 盎司、柠檬片 1 片。

② 制法：直接注入法。

③ 载杯：利口杯。

④ 装饰物：砂糖、柠檬片。

⑤ 酒语：这款酒非常好喝，通常作为餐后酒，传说因为末代沙皇尼古拉二世喜欢，故而得名。它属于白兰地的 Straight 饮法，所以建议不要喝太多。

4. 以威士忌为基酒的鸡尾酒调制训练

（1）漂浮威士忌

① 材料：威士忌 1.5 盎司、冰矿泉水 8 成满。

② 制法：直接注入法。

③ 载杯：柯林杯。

④ 装饰物：无。

⑤ 酒语：这是利用酒精与水比重不同而制作的鸡尾酒，因威士忌酒会浮在矿泉水上面而得名。如同所有的爱情，漂浮在水面的纯威士忌带给饮者刺激的口感和浓烈酒精的诱惑，就像灼人的爱情一般；而饮过威士忌后便是爽口的冰水，仿佛激情过后回归平淡的生活。

（2）威士忌酸

① 材料：威士忌 1.5 盎司、柠檬汁 0.5 盎司、苏打水 9 成满。

② 制法：直接注入法。

③ 载杯：古典杯。

④ 装饰物：柠檬片，红樱桃。

⑤ 酒语：口感辛辣、微酸，适合在餐前饮用。所谓“酸酒”的意思，意即在基酒中加入多量柠檬汁以抑制甜味、增加酸味，喝起来别具风格。基酒除威士忌外，也可以用白兰地、琴酒等取代。

（3）纽约（New York）

① 材料：波旁威士忌 1.5 盎司、莱姆汁 0.5 盎司、红石榴糖浆 0.5 盎司。

② 制法：摇荡法。

③ 载杯：鸡尾酒杯。

④ 装饰物：柳橙片。

⑤ 酒语：这款鸡尾酒表现的是纽约的城市色彩，体现了五光十色的夜景，喷薄欲出的朝阳，

落日余晖的晚霞。

（4）教父（God Father）

① 材料：苏格兰威士忌 1.5 盎司、杏仁甜酒 0.5 盎司。

② 制法：直接注入法。

③ 载杯：古典杯。

④ 装饰物：无。

⑤ 酒语：这款鸡尾酒与克鲍拉导演的著名美国黑帮影片《教父》同名，它以意大利产杏仁甜酒为辅料调和而成。意大利杏仁甜酒的使用决定了此款鸡尾酒的味道。

5. 以金酒为基酒的鸡尾酒调制训练

（1）金汤力

① 材料：金酒 1 盎司、汤力水 8 分满、冰块。

② 制法：直接注入法。

③ 载杯：高飞对杯。

④ 装饰物：柠檬片。

⑤ 酒语：简单的杯子，清澈的酒，喝起来有意想不到的口感——清纯、苦涩、酸、辣，真的是百般滋味。因为散发着柠檬及金酒香气，所以深受女士喜爱。

（2）干马天尼（dry martini）

① 材料：金酒 1.5 盎司、干味美思 1.5 盎司。

② 制法：搅拌法。

③ 载杯：鸡尾酒杯。

④ 装饰物：牙签盐水橄榄。

⑤ 酒语：传统的标准鸡尾酒，007 詹姆斯·邦德让这款酒变得家喻户晓，强调烈酒和味美思的比率，号称鸡尾酒之王。比例可从 l∶l 到 6∶l 不等。酒度高，是餐前饮品，有开胃提神之效。

（3）红粉佳人（Pink Lady）

① 材料：金酒 1 盎司、君度 0.5 盎司、红石榴糖浆 0.5 盎司、鸡蛋蛋清 0.5 个、柠檬汁 0.75 盎司。

② 制法：摇荡法。

③ 载杯：鸡尾酒杯。

④ 装饰物：红樱桃挂杯。

⑤ 酒语：这是 1912 年著名舞台剧《红粉佳人》在伦敦首演的庆功宴会上献给女主角海则尔·多思的鸡尾酒，色泽艳丽，美味芬芳，酒度中等，属酸甜类的餐前短饮，深受女性喜爱。

（4）蓝月亮

① 材料：金酒 0.5 盎司，蓝香橙 1 盎司，雪碧适量。

② 制法：摇荡法。

③ 载杯：鸡尾酒杯。

④ 装饰物：红樱桃，小雨伞。

⑤ 酒语：色泽清爽、口感清淡。蓝月亮有“可远观不可亵玩”之意，衬托出女性的妖娆之美。

（5）新加坡司令

① 材料：琴酒 1 盎司、柠檬汁 3 盎司、红石榴糖浆 0.5 盎司、苏打水 8 分满、樱桃白兰地

0.5 盎司（最后淋上）。

② 制法：摇荡法。

③ 载杯：鸡尾酒杯。

④ 装饰物：穿叉柠檬片与红樱桃、吸管。

⑤ 酒语：“斯林酒”又称“司令酒”（Sling），是鸡尾酒的一种，一般是由白兰地、威士忌或杜松子酒制成的饮料，可加糖，通常还用柠檬调味。这款“新加坡司令”是由新加坡著名的拉夫鲁斯饭店于 1915 年创制的。

6. 以伏特加酒为基酒的鸡尾酒调制训练

（1）黑俄罗斯

① 材料：伏特加 1 盎司、咖啡酒 3/4 盎司。

② 制法：直接注入法。

③ 载杯：古典杯。

④ 装饰物：无。

⑤ 酒语：这种鸡尾酒以产自俄罗斯的伏特加为基酒，加上它的色泽而得名，味美芬芳，酒精浓度虽高，但却容易入口，饮后能增加精神，宜餐后与咖啡共进。

（2）螺丝刀/螺丝起子

① 材料：伏特加 1.5 盎司、柳橙汁 8 成满、冰块。

② 制法：直接注入法。

③ 载杯：柯林杯。

④ 装饰物：柳橙片（挂杯）调酒棒。

⑤ 酒语：螺丝刀（或称螺丝起子）是一款杯中洋溢着柳橙汁香味的鸡尾酒。据说，螺丝刀这个名称来自美国的油矿工人，早期他们习惯用不离身的螺丝刀来打开罐装的橙子汁，然后还要用螺丝刀来搅动杯中的饮料。

（3）血腥玛丽（Bloody Mary）

① 材料：伏特加 1.5 盎司、番茄汁 4 盎司、辣椒酱 1/2 茶匙、精盐 1/2 茶匙、黑胡椒 1/2 茶匙。

② 制法：直接注入法。

③ 载杯：老式杯（加冰块）。

④ 装饰物：西芹菜。

⑤ 酒语：富有刺激性，增进食欲。鲜红的番茄汁看起来很像鲜血，以带叶的芹菜根代替吸管，象征健康饮料。“血腥玛丽”指 16 世纪中叶英格兰女王玛丽一世，她是一个可怕的女王，因为迫害新教徒，所以被冠以“血腥玛丽”的称号。本款鸡尾酒颜色血红，使人联想到当年的屠杀，故得名。

（4）神风特攻队（Kamikaze）

① 材料：伏特加 1.5 盎司、白柑橘香甜酒 1 盎司、莱姆汁 0.5 盎司。

② 制法：直接注入法。

③ 载杯：古典杯。

④ 装饰物：柠檬片。

⑤ 酒语：属于酒精味稍重的鸡尾酒。二战后期，日军为了挽回失败的命运，组建了自杀性队伍——“神风特攻队”，到战争结束，共有千余名疯狂的神风敢死队员丧命。本款酒借用了神

风特攻队的名字。



知识拓展

一、鸡尾酒的类别

经过国际调酒师协会的努力和各国调酒人士的不断创新和发展，目前见于各种专业鸡尾酒书籍的配方综合已达 3 000 多种，分属 30 多个类别。主要类别如下：

1. 亚历山大类（Alexander）；
2. 开胃酒类（Aperitif）；
3. 霸克类（Buck）；
4. 可冷士类（Collins）；
5. 库勒类（Cooler）；
6. 鸡尾类（Cocktail）；
7. 考比勒类（Cobbler）；
8. 考比亚类（Cordial）；
9. 杯类（Cup）；
10. 戴可丽类（Daiquiri）；
11. 戴兹类（Daisy）；
12. 蛋诺类（Egg nog）；
13. 费克斯类（Fix）；
14. 费兹类（Fizz）；
15. 漂漂类（Float）；
16. 菲丽浦类（Flip）；
17. 佛来佩类（Frappe）；
18. 福赞类（Frozen）；
19. 占列类（Gimlet）；
20. 海波类（Highball）；
21. 朱丽浦类（Julep）；
22. 曼哈顿类（Manhattan）；
23. 蜜思特类（Mist）；
24. 古典类（Old-Fashioned）；
25. 提神酒类（Pick-me -up）；
26. 帕佛类（Puff）；
27. 潘趣类（Punch）；
28. 瑞奎类（Rickey）；
29. 珊格瑞类（Sangaree）；
30. 席拉布类（Shrub）；
31. 司令类（Sling）；
32. 酸酒类（Sour）；
33. 四维索类（Swizzle）；

34. 特迪类（Toddy）；
35. 热饮类（Hot drink）；
36. 攒明类（Zoom）。

二、调酒师常用英语

1. Welcome to our bar.
 欢迎光临我们的酒吧。
2. Nice to meet you again.
 很高兴再次见到您。
3. Please wait a moment.
 请稍等一下。
4. Is there anything I can do for you?
 还有什么事需要为您效劳吗？
5. Thank you for your coming，Good-bye.
 谢谢您的光临，再见。
6. Thank you，We don’t accept tips.
 谢谢您，我们不收小费。
7. Would you like to have cocktail or whisky on the rocks?
 您要鸡尾酒还是要威士忌加冰？
8. Would you mind filling in this inquiry form?
 请填一下这张意见表好吗？
9. Leave it to me.
 让我来吧。
10. Please bring me a pot of hot coffee.
 请给我一壶热咖啡。
11. It is no sugar in the coffee.
 咖啡里没有糖。
12. Would you care for a glass of sherry with your soup?
 在喝汤的时候是否要一杯雪利酒？
13. Your friends will be back very soon.
 您的朋友很快会回来。
14. Have a nice trip home.
 归途愉快。
15. Wish you a pleasant journey.
 祝您旅途愉快。
16. Would you like me to call a taxi for you?
 要我为您叫出租车吗？
17. May I take you order?
 我能为您点酒吗？
18. There is a floor show in our PUB. Would you like to see it?

酒吧里有表演，您愿意去看吗？

19. Please feel free to tell us you have any request.
请把您的要求告诉我们。
20. Miss Li is regarded as one of the best barmaid in the hotel.
李小姐是酒店里最好的女调酒师。
21. Here is the drink list, sir. Please take your time.
先生，这是酒单，请慢慢看。
22. I do apologize. Is there any thing I can do for you?
非常抱歉，还有什么可以为您效劳吗？
23. Mao Tai is much stronger than SHAO XING rice wine.
茅台酒精度数要比黄酒高。
24. Snack bar usually serve fast food.
小吃吧通常供应快餐。
25. We like Shao Xing rice wine because it tastes good.
我们喜欢绍兴黄酒是因为它口味很好。
26. We have a bottle of wine that has been preserved for twenty years.
我们有一瓶保存了 20 年的葡萄酒。
27. “Bourbon on the rocks” is Bourbon whiskey on ice cubes.
“Bourbon on the rocks”的意思是波本威士忌加冰块。
28. The minimum charge for a 200 people cocktail receptions is 6 000 yuan，including drinks.
200 人的鸡尾酒会最低价是 6 000 元，包括酒水。
29. The base of Old Fashioned cocktail is whiskey.
古典鸡尾酒的基酒是威士忌。
30. Kahlua is a kind of liqueur.
甘露咖啡酒是一种利口酒。
31. I hope that we will be meeting again soon.
我希望我们不久会再见面。
32. If you don't mind, we can take care of your baggage for you.
如果您不介意，我们可以为您看管行李。
33. Let me carry the suitcase for you, will you?
让我为您提这只皮箱好吗？
34. What would you like to drink after dinner, coffee or tea?
晚饭后您想喝咖啡还是喝茶？
35. The children are too young to drink wine.
孩子太小还不能喝酒。
36. Would you like to have some Mao Tai? It never goes to the head.
您要喝点茅台吗？这酒从不上头。
37. A bartender should know what to do and how to do it.
一个调酒师应该知道做什么和怎么做。
38. The bar is full now. Do you care to wait for about 20 minutes?
酒吧现在客满，请稍等约 20 分钟好吗？

三、鸡尾酒调制规范

1. 必须要使用正确的调酒工具。调酒壶、调酒杯、酒杯不能混用或代用。
2. 必须使用洁净的酒杯，调酒时手只能拿酒杯的下部。
3. 量杯、酒吧匙要保持清洁。
4. 摇酒器和电动搅拌机每使用一次，要清洗一次。
5. 要保持手的洁净，不要用手直接接触酒水、冰块、杯边或装饰物。
6. 要严格按照配方调酒。当然，也允许比例相同地扩大或缩小。
7. 倒酒水要使用量杯。不要随意把酒斟入杯中，否则，会破坏酒品的风格。
8. 用冰时遵照配方，避免重复使用冰块，冰块、碎冰、冰霜不能混合使用。
9. 调酒壶中装的冰不能过满。
10. 要使用新鲜的冰块，用搅和法时，一定要放碎冰。
11. 尽量采用糖饴、糖浆来调酒，少用糖块、糖粉、砂糖，因为后者不易与基酒完全混合。在一般情况下，糖、水比例为 1:3；若加入柠檬汁，则糖、水比例为 1:1.5。
12. 榨汁时，先将柠檬用热水浸泡，可多产汁 1/4。
13. 使用新鲜且质地良好的材料调酒。
14. 上霜要均匀，杯口不可潮湿。
15. 使用调和法时，搅拌时间不能太长，一般用中速搅拌 5～10 秒即可。
16. 使用摇荡法时，动作要快，用力摇荡，摇至摇酒器表面起霜即可。
17. 调制好的鸡尾酒要立即倒入杯中，至杯沿的 1/8 处，并迅速递送给客人。
18. 调酒动作要规范、标准、快速、美观。
19. 调酒使用的物品应放回原处，以方便下次取用。



能力鉴定

经过能力鉴定，填制表 5.1～表 5.4。

表 5.1　鸡尾酒认知能力鉴定表（一）

被鉴定者姓名：_____　　能力单位：鸡尾酒认知 鉴定或工作场所：_____　　鉴定者姓名：_____			
关键能力	评价指标	是否具备能力	
		是	不是
记忆能力	1. 常用的基酒		
	2. 常见的调酒辅料		
	3. 葡萄酒的选择		
实践能力	1. 能熟练选购调酒主料		
	2. 能辨别不同葡萄酒的优劣		
	3. 掌握调酒辅料的选购		
被鉴定者能力：满意_____　　不满意_____			
对被鉴定者的反馈：			
鉴定者签名：_____　　日期：_____			

表 5.2　鸡尾酒认知能力鉴定表（二）

被鉴定者姓名：_____　　能力单位：调酒工具、计量与方法

鉴定或工作场所：_____　　鉴定者姓名：_____

关键能力	评价指标	是否具备能力	
		是	不是
记忆能力	1．常用的调酒工具		
	2．常用的计量方法		
	3．常见的调酒方法		
实践能力	1．能熟练使用调酒工具		
	2．能辨别不同的酒水计量单位		
	3．掌握不同的调酒方法的技巧		

被鉴定者能力：满意_____　　不满意_____

对被鉴定者的反馈：

鉴定者签名：_____　　日期：_____

表 5.3　鸡尾酒认知能力鉴定表（三）

被鉴定者姓名：_____　　能力单位：调酒的载杯和装饰

鉴定或工作场所：_____　　鉴定者姓名：_____

关键能力	评价指标	是否具备能力	
		是	不是
记忆能力	1．常用的调酒载杯		
	2．装饰物的制作技巧和材料选取		
实践能力	1．能正确辨别不同的载杯		
	2．能熟练地制作不同的装饰物		
	3．能进行装饰物制作的创新		

被鉴定者能力：满意_____　　不满意_____

对被鉴定者的反馈：

鉴定者签名：_____　　日期：_____

表 5.4　鸡尾酒认知能力鉴定表（四）

被鉴定者姓名：_____　　能力单位：鸡尾酒调制 鉴定或工作场所：_____　　鉴定者姓名：_____			
关键能力	评价指标	是否具备能力	
		是	不是
记忆能力	1．鸡尾酒调制的程序		
	2．常见的鸡尾酒的配方		
实践能力	1．熟练应用鸡尾酒调制的程序		
	2．能熟练地调制常见的鸡尾酒		
被鉴定者能力：满意_____　　不满意_____			
对被鉴定者的反馈：			
鉴定者签名：_____　　日期：_____			



实战训练

1．名称：五色彩虹酒。

2．材料：红石榴糖浆、绿色薄荷酒、黑色樱桃白兰地、无色君度利口酒、棕色白兰地。

3．制法：必须使用吧匙调制，在利口酒杯内依次将上述原料缓慢注入。

4．要求：酒杯总容量约为 30ml。酒液量占酒杯 8～9 成满，间隔距离均等。

5．时间规定：5 分钟（包括操作时间、相关酒水及器具等的复位时间。提前完成不加分，每超过 30 秒扣 5 分，不足 30 秒以 30 秒计算，超时 1 分钟不予计分）。

6．考核：按表 5.5 的标准评分。

表 5.5　考核要求和评分标准

项　　目	要求和评分标准	分　　值	扣　　分	得　　分
标准鸡尾酒的调制（100 分）	严格按照规定配方调制鸡尾酒	15		
	下料程序正确（依次为：红石榴糖浆、绿色薄荷酒、黑色樱桃白兰地、无色君度利口酒、棕色白兰地）	35		
	调酒器具保持干净、整齐	10		
	酒水使用完毕，旋紧瓶盖，复归原位	15		
	调制后的鸡尾酒层次分明，瑰丽可人，占酒杯 8～9 成满	25		



项目回顾

本项目的教学内容是鸡尾酒的调制。首先从介绍鸡尾酒的工具入手，让学习者对鸡尾酒调制有大致的了解；然后详细介绍可以用来调制鸡尾酒的酒水材料以及鸡尾酒常见的四种调制方法；接着从鸡尾酒的结构出发，对鸡尾酒的载杯、装饰以及常见配方进行了详尽介绍；最后，通过调酒技能训练，让学习者在实际的训练中对调酒的技巧和装饰物的制作有一个更好的掌握和认识。

项目六

酒吧认知

教学目标	终极目标	1．掌握酒吧的类型，能对酒吧进行设计和布置；能辨识酒吧常用器具设备，能对酒吧常用器具进行正确的清洗与消毒 2．明确酒吧各个岗位的工作职责及工作内容，并能胜任
	促成目标	1．明确酒吧的概念与类型 2．能对酒吧进行设计和布置 3．知道酒吧器具设备的名称、用途、清洁与保养方法 4．熟悉酒吧各个岗位的工作职责，明确权限 5．体验酒吧的各个岗位，完成岗位工作
学习任务	1．掌握酒吧的概念及类型 2．能对酒吧进行设计和布置 3．掌握酒吧器具设备的名称、用途、清洁与保养方法 4．熟悉酒吧各个岗位的工作职责及权限范围 5．对酒吧的各个岗位进行体验，并能胜任	

任务 1　酒吧设备与设施配置

一、酒吧的类型

酒吧（Bar、Pub、Tavern）是专门为客人提供酒水和饮用服务的场所。Bar 多指美式具有一定主题元素的酒吧，而 Pub 和 Tavern 多指英式以酒为主的酒吧。酒吧最初源于美国西部大开发时期的欧洲大陆，Bar 一词到 16 世纪才有“卖饮料的柜台”之意，后又经美洲进一步的变异、拓展，约 20 世纪 90 年代传入我国。

酒吧与餐厅的区别是只有酒水供应没有用餐服务。酒吧具有以下特点：一是环境优雅、装潢独特、主题鲜明；二是具备营业所需的酒水、酒杯和调酒用具；三是营业时间长，通常是从下午开始，直到次日凌晨。

酒吧有多种分类方法。

1. 根据服务内容分类

（1）纯饮品酒吧。这类酒吧主要提供各类饮品，也有一些佐酒小吃，如果脯、杏仁、腰果、果仁、花生等坚果类食品，因为据科学验证，人们喝酒之后流失最多的就是这类食品中所含的物质。一般的娱乐中心酒吧，机场、码头、车站等酒吧属此类。

（2）供应食品的酒吧。

① 餐厅酒吧。绝大多数餐厅都设有酒吧或吧台，这种附属餐厅的酒吧台大部分只是餐厅中

食物经营的辅助品，仅作为吸引客人消费的一种手段，所以酒水利润相对于单纯的酒吧类型要低，品种也较少。但目前在高级餐厅中，其品种及服务有增强趋势。

② 小吃型酒吧。一般来讲，含有食品供应的酒吧吸引力总是要大一些，客人消费也会多一些，所以建议可能情况下尽量有食品、汉堡、炸肉排或地方小吃等，在这种以酒水为主的酒吧中，小吃的利润高些客人也会消费。

③ 夜宵式酒吧。这类酒吧往往是高档餐厅夜间经营场所。入夜，餐厅将环境布置成类似酒吧的环境，有酒吧特有的灯光及音响设备，产品上，酒水与食品并重，客人可单纯享用夜宵或特色小吃，也可单纯用饮品。这种环境与经营方式对某些人也相当具有吸引力。

（3）娱乐型酒吧。这种酒吧有舞池、卡拉 OK、时尚表演等，有的甚至于以娱乐为主酒吧为辅，所以其吧台在总体设计中所占空间较小，舞池较大。这类酒吧气氛活泼热烈，大多青年人较喜欢这类酒吧。

（4）休闲型酒吧。这类吧通常称为茶座，是客人松弛精神、怡情养性的场所，主要为寻求放松、谈话或约见的客人。所以这类酒吧座位舒适，灯光柔和，音响音量较小，环境温馨优雅，除其他饮品外供应的饮料以软饮为主，咖啡是其所售饮品中的一个大项。

（5）俱乐部、沙龙型酒吧。由具有相同兴趣爱好、职业背景、社会背景的人群组成的松散型社会团体，在某一特定酒吧定期聚会，谈论共同感兴趣的话题，交换意见及看法，同时有饮品供应，比如在城市中可看到的“企业家俱乐部”、“股票沙龙”、“艺术家俱乐部”、“单身俱乐部”等。

2. 根据经营形式分类

（1）附属经营酒吧。

① 娱乐中心酒吧。附属于某一大型娱乐中心，客人在娱乐之余为增兴，往往会到酒吧饮一杯酒，这类酒吧往往提供酒精含量低及不含酒精的饮品，属增兴服务场所。

② 购物中心酒吧。大型购物中心或商场也常设有酒吧，这类酒吧大多为人们购物休息及欣赏其所购置物品而设，主营不含酒精饮料。

③ 饭店酒吧。为住店客人特设，也接纳当地客人。虽然现已有许多酒吧独立于饭店存在，但饭店中的酒吧仍是随饭店的发展而发展的，且饭店中的酒吧往往有可能是某一地区或城市中最好的酒吧，饭店中酒吧设施、商品、服务项目也较全面，客房中可有小酒吧，大厅有鸡尾酒廊，同时还可根据客人需求设歌舞厅等结合饭店特点及客人不同喜好的各种服务。

（2）独立经营酒吧。相对前面所介绍的几类酒吧而言，这类酒吧无明显附属关系，单独设立，经营品种较全面，服务设施等较好，间或有其他娱乐项目，交通方便，常吸引大量客人。

① 市中心酒吧。顾名思义，这类酒吧地点在市中心，一般其设施和服务趋于全面，常年营业，客人逗留时间较长，消费也较多。但是，因在市中心，这类酒吧竞争压力往往很大。

② 交通终点酒吧。设在机场、火车站、港口等旅客中转地，纯粹是旅客消磨时间，休息放松的场所。这类消费客人一般逗留时间较短，消费量较少，但周转率很高，一般这类酒吧品种较少，服务设施比较简单。

③ 旅游地酒吧。设在海滨、森林、温泉、湖畔等风景旅游地，供人们在游玩之后放松使用，一般配有舞池、卡拉 OK 等娱乐设施，但所经营的饮料品种较少。

④ 客房小酒吧。这类酒吧在酒店客房内，客人自行在房内随意饮用各类酒水或饮料，现已普及各大高级宾馆。

3. 根据服务方式分类

（1）立式酒吧

立式酒吧是传统意义上的典型酒吧，即客人不需服务人员服务，一般自己直接到吧台上喝饮料。“立式”并非指宾客必须站立饮酒，也不是指调酒师或服务员站立服务，它只是一种传统的习惯称呼。

在这种酒吧里，有相当一部分客人是坐在吧台前的高脚椅上饮酒，而调酒师则站在吧台里边，面对宾客进行操作。因调酒师始终处在与宾客直接接触中，所以也要求调酒师始终保持整洁的仪表，谦和有礼的态度，当然还必须掌握熟练的调酒技术来吸引客人。

传统意义上立式酒吧的调酒师，一般都单独工作，因为他不仅要负责酒类及饮料的调制，还要负责收款工作，同时必须掌握整个酒吧的营业情况，所以立式酒吧也是以调酒师为中心的酒吧。

（2）服务酒吧

服务酒吧（见图 6.1）是指宾客不直接在吧台上享用饮料，而是通过服务员开瓶并提供饮料服务，多见于娱乐型酒吧、休闲型酒吧和餐饮酒吧。调酒师在一般情况下不和客人接触。

服务酒吧为餐厅就餐宾客服务，因而佐餐酒的销售量比其他类型酒吧要大得多。不同类型服务酒吧供应的饮料略有差别，销售区别较大，同时服务酒吧布局一般为直线封闭型，区别于立式酒吧，调酒师必须与服务员合作，按开出的酒单配酒及提供各种酒类饮料，由服务员收款，所以它是以服务员为中心的酒吧。



图 6.1　服务酒吧

这种酒吧与其他类型酒吧相比，对调酒师的技术要求相对较低，服务酒吧通常是一名调酒师的工作起点。

① 鸡尾酒廊。属服务酒吧类，通常位于饭店门厅附近，或是门厅延伸处，或是利用门厅周围空间，一般没有墙壁将其与门厅隔断。鸡尾酒廊一般比立式酒吧宽敞，常有钢琴、竖琴或小乐队为宾客表演，有的还有小舞池，供宾客随兴起舞。

② 宴会、冷餐会、酒会等提供饮料服务的酒吧，客人多采用站立，不提供座位，其服务既可统一付款，也可客人为自己所喝的饮料单独付款。宴会酒吧的业务特点是营业时间较短，宾客集中，营业量大，服务速度相对要求快，基本要求是酒吧服务员每小时能服务于一百人次左右的宾客，因而服务员必须头脑清醒，工作有条理，具有应付大批宾客的能力。由于宴会酒吧的特点，服务员事前必须做好充分的准备工作，各种酒类、原料、配料、酒杯、冰块、工具等必须有充足准备，以免影响服务。

二、酒吧的空间布置

1. 酒吧空间布置的原则

（1）空间分割合理

一个较大的酒吧空间可利用天花板的升降、地坪的高差，以及围栏的立柱、隔断等进行多元的空间分割。实体隔断，如利用墙体、玻璃罩等垂直分割成私密性比较强的酒吧空间；隔透性隔断，如各种形式的落地罩、花窗隔层，既享受了大空间的共融性，又拥有私密的小空间；立柱隔断，可构成特殊的环境空间，似隔非隔，隔而不断；灯饰区隔空间，利用灯饰结合天棚的落差来划分空间，这种空间的组织手法，使整体空间具有开放性，显得视野开阔，又能在人们心理上形成区域性的环境氛围；地坪差区隔空间，在平面布局上，利用改变局部地区的标高，呈现两个空间的区域，有时可以和天花板对应处理，使底界面、顶界面上下呼应共造空间，也可与低矮隔断、绿色植物相结合，构成综合性的空间区隔手法，借以丰富空间，连续空间。

酒吧的空间设计，敞开型（通透型）则风格豪迈痛快，隔断型则柳暗花明，无论哪一种布局都必须考虑到大众的审美感受，符合大众的口味，满足个人愿望。开敞空间是外向的，强调与周围环境交流，表现为开朗、活泼、接纳，开敞空间经常作为过渡空间，有一定的流动性和趣味性，是开放心理在环境中的反映。封闭空间是内向的，具有很强的领域感、私密性，在不影响特定的封闭机能下，为了打破封闭的沉闷感，经常采用灯窗来扩大空间感，增加空间的层次。动态空间引导大众从动的角度看周围事物，把人带到一个由时空相结合的第四空间，比如光怪陆离的光影，生动的背景音乐。

（2）符合大众的审美感受

不同的空间能产生不同的精神感受。方、圆、八角等严谨规整的几何形式空间，给人端庄、平稳、肃静、庄重的气氛；不规则的空间形式给人以随意、自然、流畅、无拘无束的气氛；封闭式空间给人以内向、安定、隔世、宁静的气氛；开敞式空间给人以自由、流通、爽朗的气氛；高耸的空间，使人感到崇高、肃穆、神秘；低矮的空间，使人感到温暖、亲切，富于人情味。

在考虑和选择空间时，要把空间的功能、使用要求和精神感受要求统一起来。同样一个空间，采用不同方法处理，会给人不同的感受。在空间设计中经常采用一些行之有效的方法，以达到改变室内空间的效果。比如：一个过高的空间可通过镜面的安装、吊灯的使用等，使空间在感觉上变得低而又亲切；一个低矮的空间，可以通过增加线条的装饰，使人在视觉上变得舒适、开阔，无压抑感。在设计酒吧空间时应知道，比例尺度适宜于酒吧室内空间，可以使人感觉到亲切舒适，客流不多而显得空荡的大门使人无所适从，而人多拥挤的空间又使人烦躁。在大的门厅空间中分割出适度的小空间，形成相对稳定的分区，可提高空间的使用效率。在空间表现艺术中，结构是最根本的，它可以依据其他因素创造出颇有特色的空间形象，装饰和装修应以空间为主，从空间出发，墙面的位置和虚实、隔断高矮、天棚的升降、地面的起伏以及所对应采用的色彩和材料质感等因素，都有了设计构思的依据。

（3）突出酒吧经营特色

空间设计必须针对本酒吧经营的特点、中心意图及目标客人的特点来进行设计。

如针对高层次、高消费的客人而设计的高雅型酒吧，其空间设计应以方形为主要结构，采用宽敞及高耸的空间。在座位设计时，应以尽量宽敞为原则，以服务面积除以座位数，衡量人均占有空间，高雅、豪华型的人均占有面积应达到 $2.6m^2$。而针对寻求刺激、发泄、兴奋为目的的客人而设计的酒吧，应特别注重其舞池位置、大小的设置，并将其列为空间布置的重要因素。

针对寻求谈话、聚会、约会为目的的目标客人而设计的温馨型酒吧而言，其空间设计应以类似于圆形或弧形而同时体现随意性为原则，天棚低矮、人均占有空间可较小些，但要使每个单独桌有相对隔离感，椅背设计可高些。图 6.2 所示为一种酒吧空间。



图 6.2　酒吧空间

2. 酒吧的空间布局

酒吧的面积一般不太大，空间布局要依据酒吧现有的建筑结构，结合酒吧的色彩、灯光、音乐和装饰要求，从而突出酒吧的主题。一个功能齐全的大型酒吧一般分为吧台区、主题活动区、娱乐活动区、座位区、包厢、音响室、洗手间、储藏间、厨房等。

（1）吧台区

吧台是酒吧向客人提供酒水及其他服务的工作区域，是酒吧的核心部位。吧台由吧柜（前吧、后吧）以及操作台（中心吧）组成，吧台大小以及组成形状，因具体条件有所不同，其样式可以多种多样，目前有三种基本形式，其中最为常见的是两端封闭的直线型吧台。这种吧台可凸入室内，也可以凹入房间的一端，优点是酒吧服务员不会将他的背朝向客人，可以对室内的客人保持有效的控制，对客人也是一种尊重。直线吧台的长度没有固定的尺寸，一般认为，一个服务员能有效控制的最长吧台是 10 英尺，如果吧台太长，服务人员就要增加。当然，服务人员也可共用某些设备和供应物，在空闲时期，则可由一名服务员照料整个吧台。

另一种形式的吧台是马蹄形吧台，或者称为 U 形吧台，吧台凸入室内，一般安排三个或更多的操作点，两端抵住墙壁，在 U 形吧台中间，可以设置一个岛形储藏柜来存放用品和冰箱。

第三种类型是环形吧台或中空的方形吧台，吧台的中间有一个“小岛”供陈列酒类和储存物品用。这种吧台的好处是能够充分展示酒类，也能为客人提供较大的空间；缺点是它使服务难度增大。在空闲时若只有一个服务人员，则他必须照料四个区域，这样就会有一些服务区域不能在有效的控制之中。

为了操作方便及视觉的美观，在设计时应注意以下几点：

① 酒吧是由前吧、操作台（中心吧）及后吧三部分组成的。

② 吧台高度大约为 1～1.2m，这种高度标准并非是绝对的，应随调酒师的平均身高而定。

③ 前吧下方的操作台，高度一般为 76cm，但也非一成不变，应根据调酒师身高而定，一般其高度应在调酒师手腕处，这样工作比较省力。操作台通常包括下列设备：三格洗涤槽（具有初洗、刷洗、消毒功能）或自动洗杯机、水池、拧水槽、酒瓶架、杯架以及饮料或啤酒配出器等。

④ 后吧高度通常为 1.75m 以上，但顶部不可高于调酒师伸手可及处，下层一般为 1.10m 左右，或与吧台（前吧）等高。后吧实际上起着储藏、陈列的作用，后吧上层的橱柜通常陈列酒具、酒杯及各种酒瓶，中间多为配制混合饮料的各种烈酒，下层橱柜存放红葡萄酒及其他酒吧用具。安装在下层的冷藏柜则作冷藏白葡萄酒、啤酒以及各种水果原料之用。

⑤ 前吧至后吧的距离，即服务人员的工作走道，一般为 1m 左右，且不可有其他设备向走道突出。顶部应装有吸塑板或橡皮板顶棚，以保证酒吧服务人员的安全。走道的地面铺设塑料或木头条架，或铺设橡皮垫板，以减少服务人员长时间站立产生的疲劳。

（2）主题活动区

主题活动区是一般酒吧必备的活动空间，根据酒吧的主题设计出具有一定功能的活动区，以突出个性化的品位及独到的文化特色，从而反映出酒吧的特色。如 DISCO 酒吧可以设计舞台，不仅可供演奏或演唱人员专用，还可以用来跳舞。

（3）娱乐活动区

娱乐活动区是酒吧吸引客人的主要因素之一，娱乐项目的选择应体现时尚气息，同时要体现酒吧的经营目标与特色。常见的酒吧娱乐项目有台球、飞标、卡拉 OK、保龄球、游戏室等。

（4）座位区

座位区是客人聊天、交谈的主要场所。座位区的布置是围绕舞池设立的，一般有火车式、圆桌围坐式等，以台号确定坐席。酒吧饮料很多是由服务人员向座位区的客人提供的。

（5）包厢

包厢是专为一些不愿被打扰的团体或友人聚会提供的场所，大小不一，通常要求内设舞池，有沙发、音响、电视机等。

（6）音响室

音响室（见图 6.3）是酒吧灯光、音响的控制中心，它通过音乐播放与灯光控制，满足客人听觉与视觉上的需要，营造酒吧的良好氛围，同时为座位区域及包厢的客人提供点歌服务。音响室可根据酒吧空间条件设在舞池区或吧台附近。



图 6.3　音响室

3. 酒吧的氛围营造

氛围是指一定环境或景象给人的感觉，酒吧的氛围是指酒吧的顾客所面对的环境。酒吧的氛围包括四部分：一是酒吧结构设计与装饰；二是酒吧的色彩和灯光；三是酒吧的音乐；四是酒吧的服务活动。营造酒吧气氛的主要目的和作用在于影响消费者的心境，良好的酒吧氛围能给顾客留下深刻而美好的印象，从而激励消费者的惠顾动机和消费行为。

（1）酒吧结构设计与装饰

不同的空间形式具有不同的风格和气氛，方、圆、八角等严谨规整的几何形式空间，给人以肃穆、庄重的气氛；不规则的空间给人以随意、自然的气氛；封闭式空间给人以内向、宁静的气氛；开敞式空间给人以自由、爽朗的气氛；大空间使人感到宏伟、开阔，给人以被接纳、热情好客之感；高耸的空间，使人感到崇高、肃穆、神秘；低矮的空间，使人感到温暖、亲切。

（2）酒吧的色彩和灯光

在人体的各种感觉中，视觉是最主要的感觉，而色彩往往起到唤起人们第一视觉的作用，色彩能产生引起人的联想和情感的效果。一般来讲，红、橙、黄色使人联想到太阳和火，从而感到暖；蓝、白、绿、紫色使人联想到冰、雪、水和森林，从而感寒冷；高明度色和暖色犹如灯光一般，使人感到近；低明度色和冷色犹如远山一般，使人感到远；高彩度色像花朵一样使人感到轻；低彩度色和暗色像泥土一样使人感到重。另外，暖色还具有扩张感和动感，冷色具有收缩感和静感。色彩的这种温度感、距离感、重量感和性格感，直接关系到室内气氛的创造。

光线是酒吧气氛设计应考虑的最关键因素之一，因为光线系统能够决定酒吧的格调。不同性质的环境需要不同的光线设计，以适应人在不同环境中的行为特点及心理需求。酒吧环境中的光经过设计者的精心构思，技术性结合艺术性，并融合光的实用功能、美学功能及精神功能于一体，可使酒吧环境更好地适应人们的行为和心理需求。高雅型酒吧应以淡雅色彩为主，灯光柔和，灯光的变动较少、较慢，给人以淡雅、稳重的感觉；刺激型酒吧应以亮色为主，灯光及色彩的对比度大，灯光强烈，灯光变动大且节奏快；温情型酒吧应以暖色为主，灯光柔和，每个桌台备有烛光，灯光变动多但节奏慢。

（3）酒吧的音乐

音乐是酒吧的灵魂，是无形的装饰，它以抽象的方式代表酒吧的文化和精神，这对营造酒吧氛围至关重要。不同的音乐可以营造出不同的氛围，我们要选择与酒吧风格相适应的音乐，以满足不同顾客的心理需要。现在许多酒吧，由于在设计中忽略了音乐，以至于没有音乐主题，这样就使定位模糊，影响了酒吧的形象。一般来说，每分钟 60～70 次的节奏令人同步感最强，趋近零点最大，共振度最高，这种节奏的音乐旋律具有抒情性，最令人陶醉。棉花酒吧在音乐的选择上以 R&B、Hip Hop、Jazz、蓝调为主，这些音乐自由随意，切分感强，着重自我情感的宣泄和原创性、即兴性，给人的感觉忧郁而雅致，更进一步诠释了酒吧的朴素与华丽、个性与自由、张扬与艺术的特点。

（4）酒吧的服务活动

酒吧是一个服务性场所，可以抓住这一点来展现酒吧独特的文化气氛，这也是很多酒吧常用的创造文化气氛的方法。对于酒吧来讲，文化气氛的主要目的和作用在于影响消费者的心境，酒吧氛围的营造是酒吧吸引目标市场的有效手段。酒吧氛围设计既要考虑消费者的共性，又要考虑目标客人的个性。针对目标市场特点进行氛围设计，是占有目标市场的重要条件。

酒吧的氛围可影响顾客的逗留时间，可调整客流量及酒吧的消费环境。以音乐为例，轻慢柔和的音乐可使顾客的逗留时间加长，从而达到增加消费额的目的；活泼明快的音乐，可刺激顾客加快消费速度。所以，酒吧在音乐设计方面，在营业高峰时间顾客多的情况下，可以用相对快的节奏以加快客流速度，调节经营及服务环境；在营业低谷时间顾客少的情况下，可用节奏舒缓的音乐，争取延长每个顾客的停留时间以增加销售收入。总之，酒吧的氛围对酒吧经营的影响是直接的，酒吧的色彩、音响、灯光、布置及活动等方面的最佳组合是影响酒吧经营氛围的关键因素。

三、酒吧常用器具设备

1. 酒吧的常用器具

（1）玻璃器皿（Glass Ware）

玻璃器皿包括在酒吧内部使用的烟灰缸、酒杯等，数量最多的是酒杯。酒杯是用来盛放酒水的容器，是直接供客人使用的。酒杯一般有平光玻璃杯、刻花玻璃杯和水晶玻璃杯等，根据酒杯的档次级别和风格应用在不同的场合。

① 酒杯的种类。酒杯根据形状可分为三种：平底无脚杯、矮脚杯和高脚杯。

平底无脚杯杯底平而厚，没有杯脚，其形状有直筒形、由下至上呈喇叭展开形和曲线展开形。杯子大小、形状根据饮料的种类而定。常用的有古典杯、海波杯、柯林杯等。

矮脚杯杯体和杯脚间有矮短的柄，柄有一定的形状。传统的矮脚杯有白兰地杯和各种样式的啤酒杯。现在，一般矮脚杯可以用来服务于各种酒类。

高脚杯由杯体、脚和柄组成，有多种形状。酒杯按其形状和大小的不同分别用于不同饮料的服务。

② 酒杯的规格及用途。一般酒杯的容量习惯用盎司（oz）来计算，现在按毫升（ml）来计算（1oz≈28ml）。

a．烈酒杯（Shot Glass）。其容量一般为 56ml，也有 35ml 的，用于盛装各种烈性酒（白兰地除外），只限于在“净饮”（不加冰）的时候使用。现在许多酒吧出现的很多起层的鸡尾酒也多用这种酒杯。这样的酒通常是按每半打或每打卖，所以这种酒杯用量较大。

b．古典杯（Old Fashioned Glass）。其容量一般为 224～280ml，大多用于喝加冰块的酒和净饮威士忌，有些鸡尾酒也使用这种杯。

c．果汁杯（Juice Glass）。容量一般为 168ml，供喝各种果汁使用。

d．高杯（High Ball Glass）。容量一般为 224ml，用于特定的鸡尾酒或混合饮料，有时果汁也用高杯。

e．柯林杯（Collins Glass）。容量一般为 280ml，用于各种烈酒加汽水等软饮料的混合饮料、各种汽水、矿泉水和一些特定的鸡尾酒（如各种长饮，long drink）。

f．阔口香槟杯（Champagne Saucer）。一般容量为 126ml，用于喝香槟酒和某些鸡尾酒。

g．郁金香型香槟杯（Champagne Tulip）。容量为 126ml，只用于喝香槟酒。

h．白兰地杯（Brandy Snifter）。容量一般为 224～336ml，用于净饮白兰地。

i．水杯（Water Goblet）。容量为 280ml，供喝冰水和一般汽水时使用。

j．啤酒杯（Pilsner）。容量为 280ml，餐厅里喝啤酒用。在酒吧，女士常用这种杯子喝啤酒。

k．啤酒杯（Beer Mug）。容量为 336～504ml，在酒吧中一般喝生啤酒时使用。

l．鸡尾酒杯（Cocktail Glass）。容量为 98ml，调制鸡尾酒以及喝鸡尾酒时使用，也有用于一些酒净饮的。

m．餐后甜酒杯（Liqueur Glass）。容量为 35ml，用于喝各种餐后甜酒和一些鸡尾酒。

n．白葡萄酒杯（White Wine Glass）。容量为 168ml，用于喝白葡萄酒。

o．红葡萄酒杯（Red Wine Glass）。容量为 224ml，用于喝红葡萄酒。

p．雪利酒杯（Sherry Glass）。容量为 56ml，专门用于喝雪利酒。

q．波特酒杯（Port Wine Glass）。容量为 56ml，专门用于喝波特酒。

r．特饮杯（Hurricane）。容量为 336ml，用于喝各种特色鸡尾酒。

s．威士忌酸杯（Whisky Sour Glass）。容量为 112ml，喝威士忌鸡尾酒时使用。

t．爱尔兰咖啡杯（Irish Coffee Glass）。容量为 210ml，供喝爱尔兰咖啡使用。

u．果冻杯（Sherbet）。容量为 98ml，吃果冻、冰激凌时使用。

v．苏打杯（Soda Glass）。容量为 448ml，用于吃冰激凌、雪糕苏打。

w．水罐（Water Pitcher）。容量为 1 000ml，装冰水、果汁。

x．滤酒器（Decanter）。容量有几种，如 168ml、500ml、1 000ml 等，用于过滤红葡萄酒或出售散装红、白葡萄酒。

（2）其他用具（Bar Utensils）

酒吧工具很多，要根据酒吧的需要适当选用。

① 酒吧开刀（Waiter’s Knife，俗称 Waiter’s Friend）。用于开启红、白葡萄酒瓶的木塞，也可以用于开汽水瓶、果汁罐头。

② T 形起塞器（Cork Screw）。用于开启红、白葡萄酒瓶的木塞。

③ 量杯（量酒器）（Jigger）。用于度量酒水的分量。

④ 滤冰器（Strainer）。调酒时用于过滤冰块。

⑤ 开瓶器（Can Opener）。用于开启汽水、啤酒瓶盖。

⑥ 酒吧匙（Bar Spoon）。分大、小两种，用于调制鸡尾酒或混合饮料。

⑦ 摇酒器（Shaker）。用于调制鸡尾酒，按容量分大、中、小 3 种型号。

⑧ 砧板（Cutting Board）。用于切水果、装饰物。

⑨ 果刀（Fruit Knife）。用于切水果、装饰物。

⑩ 调酒棒（Stirrer）。调酒用。

⑪ 鸡尾酒签（Cocktail Pick）。串装饰物。

⑫ 挤柠檬器（Lemon Squeezer）。榨取新鲜柠檬汁。

⑬ 吸管（Straw）。客人喝饮料时使用。

⑭ 杯垫（Coaster）。垫杯使用。

⑮ 冰夹（Ice Tong）。夹冰块时使用。

⑯ 柠檬夹（Lemon Tong）。夹柠檬片时使用。

⑰ 冰铲（Ice Container）。装冰块时使用。

⑱ 宾治盘（Punch Bowl）。装杂果宾治或冰块时使用。

⑲ 酒桶（Ice Bucket）。客人饮用白葡萄酒或香槟酒时作冰镇用。

⑳ 漏斗（Funnel）。倒果汁、饮料时用。

㉑ 香槟塞（Champagne Bottle Shutter）。打开香槟后，用做瓶塞。

㉒ 托盘（Serving Tray）。用于酒品服务的盘子，有 10 英寸、14 英寸两种。

2. 常用器具的清洗与消毒

（1）器皿的清洗

器皿包括酒杯、碟、咖啡杯、咖啡匙、点心叉、烟灰缸等（烟灰缸用自来水冲洗干净就行了）。清洗时通常分为 4 个程序：冲洗—浸泡—漂洗—消毒。

① 冲洗。用自来水将用过的器皿上的污物冲掉，必须注意冲干净，不留任何点、块状的污物。

② 浸泡。将冲洗干净的器皿（带有油迹或其他不易冲洗的污物）放入洗洁精溶剂中浸泡，然后擦洗直到没有任何污物。

③ 漂洗。把浸泡后的器皿用自来水漂洗，使之不带有洗洁精的味道。

④ 消毒。用开水、高温蒸汽或化学消毒法（也称药物消毒法）消毒。常用的消毒方法有高温消毒法和化学消毒法。凡有条件的地方都要采用高温消毒法，其次才考虑化学消毒法。

（2）高温消毒法

① 煮沸消毒法。这种方法是公认简单、可靠的消毒方法。将器皿放入水中后，将水煮沸并持续 2～5 分钟就可以达到消毒的目的。注意要将器皿全部浸没水中，消毒时间从水沸腾后开始计算，水沸腾后中间不能降温。

② 蒸汽消毒法。消毒柜上插入蒸汽管，管中的流动蒸汽是过饱和蒸汽，一般在 90℃左右；消毒时间为 10 分钟；消毒时要尽量避免消毒柜漏汽；器皿之间要留有一定的空间，以利于蒸汽穿透畅通。

③ 远红外线消毒法。属于热消毒。使用远红外线消毒柜，在 120℃～150℃高温下持续 15 分钟，基本可达到消毒的目的。

一般情况下，不提倡化学消毒，但在没有高温消毒的条件下，可考虑采用化学消毒法。常用的药物有氯制剂（种类很多，使用时用其 1‰的溶液浸泡 3～5 分钟）和酸制剂（如过氧乙酸，使用时用 0.2%～0.5%溶液浸泡器皿 3～5 分钟）。

（3）用具的清洗与消毒

用具指酒吧常用工具，如酒吧匙、量杯、摇酒器、电动搅拌机、水果刀等。用具通常只接触酒水，不接触客人，所以只需直接用自来水冲洗干净就行了。但要注意：酒吧匙、量杯不用时一定要浸泡在干净的水中，要经常换水；摇酒器、电动搅拌机每使用一次要清洗一次。消毒方法也采用高温消毒法或化学消毒法。

常用的洗杯机是将浸泡、漂洗、消毒 3 个程序结合起来的，使用时先将器皿用自来水洗干净，然后放入筛中推入洗杯机就可以了，但注意要经常更换洗杯机内部缸体中的水。旋转式洗杯机是由一个刷子和喷嘴电动机组成的，把杯子倒扣在刷子上，一开机就有水冲洗，注意不要用力把杯子压在刷子上，只需轻轻接触，否则杯子会被压破。

3. 酒吧常用设备

（1）制冷设备

① 冰箱（雪柜、冰柜）。冰箱是酒吧中用于冷冻酒水饮料，保存适量酒品和其他调酒用品的设备，大小型号可根据酒吧规模、环境等条件选用。柜内温度要求保持在 4℃～8℃，冰箱内部分层、分隔以便存放不同种类的酒品和调酒用品。通常白葡萄酒、香槟、玫瑰红葡萄酒、啤酒需放入柜中冷藏。

② 立式冷柜（Wine Cooler）。专门存放香槟和白葡萄酒用，其全部材料都是木制的，里面分成横竖成行的格子，香槟及白葡萄酒横插入格子存放。温度保持在 4℃～8℃。

③ 制冰机（Ice Cube Machine）。酒吧中制作冰块的机器，可自行选用不同的型号。冰块形状分为四方体、圆体、扁圆体和长方条等多种，四方体的冰块使用起来较好，不易溶化。

④ 碎冰机（Crushed Ice Machine）。酒吧中因调酒需要许多碎冰，碎冰机也是一种制冰机，但制出来的冰为碎粒状。

⑤ 生啤机（Draught Machine）。生啤酒为桶装。一般客人喜欢喝冰啤酒，生啤机是专为此设计的。生啤机分为两部分：气瓶和制冷设备。气瓶装二氧化碳，输出管连接到生啤酒桶，有开关控制输出气压，气压低表明气体已用完，需另换新气瓶，制冷设备是急冷型的。整桶的生啤酒无须冷藏，连接制冷设备后，输出来的便是冷冻的生啤酒，泡沫厚度可由开关控制。生啤机不用时，必须断开电源并取出插入生啤酒桶口的管子。生啤机需每 15 天由专业人员清洗一次。

（2）清洗设备

主要的清洗设备是洗杯机（Washing Machine）。洗杯机中有自动喷射装置和高温蒸气管。较大的洗杯机可放入整盘的杯子进行清洗，一般将酒杯放入杯筛中再放进洗杯机里，调好程序按下电钮即可清洗。比较先进的洗杯机还可自动输入清洁剂和催干剂。洗杯机有许多种，型号各异，可根据需要选用，如一种较小型的旋转式洗杯机，每次只能洗一个杯，一般装在酒吧台的边上。许多酒吧因资金和地方限制，还得用手工清洗，手工清洗需要有清洗槽盘。

（3）其他常用设备

① 榨汁机（Juice Squeezer）。用于榨鲜橙汁或柠檬汁。

② 果汁机（Juice Machine）。果汁机有多种型号，主要作用有两个：一是冷冻果汁；二是自动稀释果汁（浓缩果汁放入后可自动与水混合）。

③ 咖啡保温炉（Coffee Warmer）。将煮好的咖啡装入大容器放在炉上保持温度。

④ 奶昔搅拌机（Blender Milk Shaker）。用于搅拌奶昔（一种用鲜牛奶加冰淇淋搅拌而成的饮料）。

⑤ 咖啡机（Coffee Machine）。煮咖啡用，有多种型号。

任务 2　酒吧员工配备

一、酒吧的组织结构

1. 酒吧的组织结构

酒吧的组织结构可根据实际需要制定或改变。在中小型酒店，酒吧直接隶属于餐饮部领导；而在一些大型酒店，则专门设有酒水部，负责酒水的供应服务工作。不管酒吧规模大小，其工作岗位是基本相同的。酒吧工作人员通常可以分成两部分：一部分是调酒员，负责酒水的配制；另一部分是酒吧服务员，专门负责对客服务。酒吧的组织结构如图 6.4 所示。

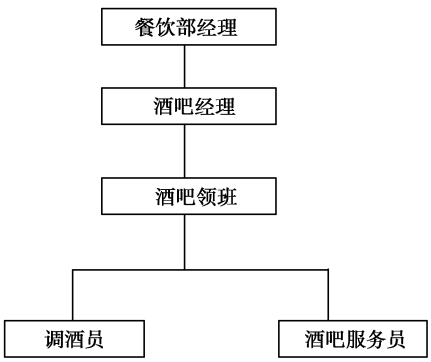


图 6.4　酒吧组织结构

2. 酒吧的人员构成

酒吧的人员构成通常由酒店中酒吧的数量决定。在一般情况下，每个服务酒吧配备调酒师和实习生 4～5 人，主酒吧配备领班、调酒师、实习生 5～6 人。酒廊可根据座位数来配备人员，

通常 10～15 个座位配 1 人。以上配备为两班制需要人数，一班制时人数可减少。以拥有各类酒吧 5 个的某酒店为例，其人员配备如下：酒吧经理 1 人，酒吧副经理 1 人，酒吧领班 2～3 人，调酒师 15～16 人，实习生 4 人。人员配备可根据营业情况不同做相应地调整。

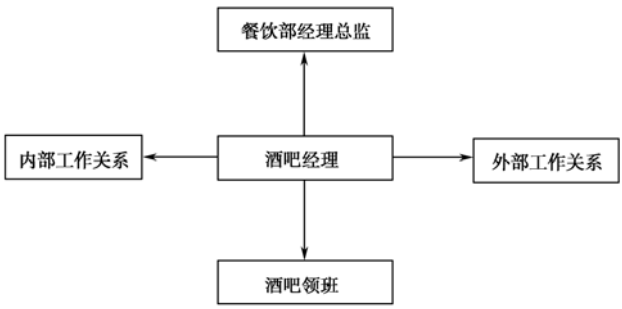
二、酒吧员工的岗位职责及任职条件

通常，大型酒店的酒吧工作职位设置包括：经理级（主管级）、领班级、员工级，即酒吧（酒水部）经理、酒吧领班、调酒员与酒吧服务员。

1. 酒吧经理岗位说明书

酒吧经理岗位说明书如表 6.1 所示。

表 6.1　酒吧经理岗位说明书

<table>
<tr><td>基本信息</td><td>岗位名称：酒吧经理</td><td>晋升方向：餐饮部经理/总监</td></tr>
<tr><td></td><td>所属部门：餐饮部</td><td></td></tr>
<tr><td>工作关系</td><td colspan="2">
</td></tr>
<tr><td>主要岗位职责</td><td colspan="2">1．正常供应各类酒水，制定销售计划
2．编排员工工作时间表，合理安排员工休假
3．根据需要调动、安排员工工作
4．制定培训计划，安排培训内容，培训员工
5．检查各酒吧每日工作情况
6．处理客人投诉或其他部门的投诉，调解员工纠纷
7．按需要预备各种宴会酒水
8．制定酒吧各类用具清单，定期检查和补充
9．熟悉各类酒水的服务程序和酒水价格
10．制定各项鸡尾酒的配方及各类酒水的销售标准
11．定出各类酒吧的酒杯及玻璃器皿清单，定期检查和补充
12．沟通上下级之间的联系，向下传达上级的决策，向上反映员工情况
13．完成每月工作报告，向餐饮部经理汇报工作情况
14．监督完成每月酒水盘点工作</td></tr>
<tr><td>任职条件</td><td colspan="2">1．具有大专以上文化程度，掌握一定的专业知识，有一定的英语会话能力
2．具有较丰富的管理经验
3．具有现代销售意识，能设计并组织各种推销活动
4．熟知酒店内部各项规章制度
5．善于评估、培训员工</td></tr>
</table>

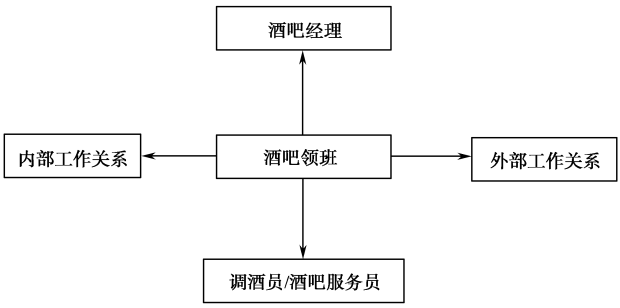
续表

基本信息	岗位名称：酒吧经理	晋升方向：餐饮部经理/总监
	所属部门：餐饮部	
工作环境	工作地点：酒吧/大堂吧	
	工作时间：由餐饮部、酒吧根据实际工作需要安排	

2. 酒吧领班岗位说明书

酒吧领班岗位说明书如表 6.2 所示。

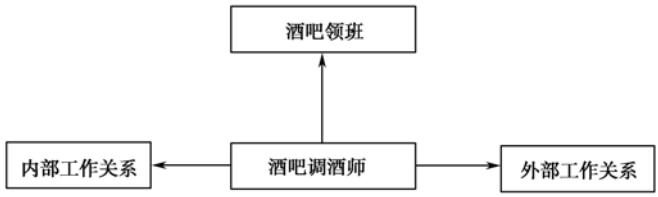
表 6.2　酒吧领班岗位说明书

基本信息	岗位名称：酒吧领班	晋升方向：酒吧经理
	所属部门：餐饮部	
工作关系		
主要岗位职责	1．保证酒吧处于良好的工作状态 2．正常供应各类酒水，做好销售记录 3．督导下属员工努力工作 4．负责各种酒水服务，熟悉各类酒水的服务程序和价格 5．根据销售需要保持酒吧的酒水存货 6．负责各类宴会的酒水预备和各项准备工作 7．管理及检查酒水销售时的开单、结账工作 8．控制酒水损耗，减少浪费，防止失窃 9．检查每日工作情况、员工考勤情况，安排人力，防止岗位缺人 10．分派下属员工工作 11．处理客人投诉，调解员工纠纷 12．自己处理不了的事情及时汇报上级	
任职条件	1．具有大专以上文化程度，具备一定英语会话能力 2．通晓酒店内服务的标准和要求，了解酒水服务过程和要求 3．通晓酒单所包含的全部内容、名称、价格和产地，与客人保持良好关系 4．有能力督促下属员工按标准进行工作 5．为员工做出表率，认真完成每次服务工作	
工作环境	工作地点：酒吧/大堂吧	
	工作时间：由餐饮部、酒吧根据实际工作需要安排	

3. 酒吧调酒师岗位说明书

酒吧调酒师岗位说明书如表 6.3 所示。

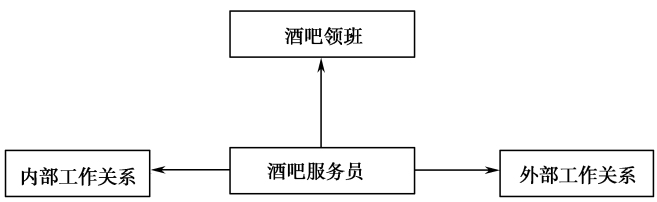
表 6.3　酒吧调酒师岗位说明书

<table>
<tr><td rowspan="2">基本信息</td><td>岗位名称：酒吧调酒师</td><td>晋升方向：酒吧领班</td></tr>
<tr><td>所属部门：餐饮部</td><td></td></tr>
<tr><td>工作关系</td><td colspan="2">
</td></tr>
<tr><td>主要岗位职责</td><td colspan="2">1．按正确程序和方法为客人提供各类酒水服务
2．按正确配方负责酒水调制工作
3．按每日营业需要从仓库领取酒杯等物品
4．负责酒水申领、补充和保管工作
5．在营业中保持酒吧内的干净、整洁
6．负责酒吧日常盘点工作并填写每日销售盘点表
7．负责酒吧日常用品和设备的清洁与保养工作
8．完成酒吧领班布置的其他任务</td></tr>
<tr><td>任职条件</td><td colspan="2">1．通晓酒单全部内容，熟悉酒吧服务全部过程、规定和要求
2．具有高中以上文化程度，具备一定英语会话能力
3．掌握鸡尾酒的配制标准、调制技术和方法
4．具有酒水成本管理、成本核算知识，掌握酒吧各种酒水成本、毛利水平，控制成本消耗
5．具有酒吧每日酒水、饮料领取、上货、盘点核算等知识和制作酒水成本报表能力</td></tr>
<tr><td rowspan="2">工作环境</td><td colspan="2">工作地点：酒吧/大堂吧</td></tr>
<tr><td colspan="2">工作时间：由餐饮部、酒吧根据实际工作需要排定</td></tr>
</table>

4. 酒吧服务员岗位说明书

酒吧服务员岗位说明书如表 6.4 所示。

表 6.4　酒吧服务员岗位说明书

<table>
<tr><td rowspan="2">基本信息</td><td>岗位名称：酒吧服务员</td><td>晋升方向：酒吧领班</td></tr>
<tr><td>所属部门：餐饮部</td><td></td></tr>
<tr><td>工作关系</td><td colspan="2">
</td></tr>
</table>

续表

基本信息	岗位名称：酒吧服务员	晋升方向：酒吧领班
	所属部门：餐饮部	
主要岗位职责	1．熟悉各类酒水、各种杯子类型及酒水的价格，熟悉服务程序和要求 2．根据客人的要求填写酒水单，到吧台取酒水，并负责结账 3．按客人要求供应酒水，提供令客人满意而又恰当的服务 4．做好营业前的一切准备工作，保持酒吧的整齐、清洁 5．清理垃圾，把客人用过的杯、碟送到洗碗间清洗 6．做好酒水推销工作 7．协助调酒师清点存货，做好销售记录 8．协助填写酒吧用的各种表格 9．完成酒吧领班布置的其他任务	
任职条件	1．了解酒单内容，具有丰富的酒水知识和其他知识 2．了解为客人提供的服务程序，善于进行实际操作 3．能进行酒吧服务基本英语会话 4．具有高中以上文化程度 5．具有大方、礼貌、得体地为客人提供酒水的服务能力	
工作环境	工作地点：酒吧/大堂吧	
	工作时间：由餐饮部、酒吧根据实际工作需要排定	

知识拓展

一、酒吧的起源及中国酒吧的发展

酒吧是酒馆的代名词，英文名称为 Bar，最早起源于美国西部大开发时期。

最初，在美国西部，牛仔和强盗们很喜欢聚在小酒馆里喝酒，由于他们都是骑马而来，所以酒馆老板就在馆子门前设了一根横木，用来拴马。后来，汽车取代了马车，骑马的人逐渐减少，这些横木也多被拆除。有一位酒馆老板不愿意扔掉这根已成为酒馆象征的横木，便把它拆下来放在柜台下面，没想到却成了顾客们垫脚的好地方，受到顾客的喜爱，其他酒馆听说此事后，也纷纷效仿，于是，柜台下放横木的做法便普及起来。由于横木在英语里念“Bar”，所以人们索性就把酒馆翻译成“酒吧”，就跟把糕饼“pie”译成“派”一样。

酒吧最初源于欧洲大陆，但“Bar”一词还是到 16 世纪才有“卖饮料的柜台”这个含义。酒吧在中国最早出现在 20 世纪 20～30 年代，但在 80 年代末 90 年代初，酒吧这一特殊的消费场所才在国内发展起来并迅速被人们尤其是年轻人所接受，于是酒吧开始在中国大中城市得到了迅猛的发展，尤其在北京、上海、广州等地，更是得到了淋漓的显现：北京的酒吧粗犷开阔，上海的酒吧细腻伤感，广州的酒吧热闹繁杂，深圳的酒吧最不乏激情。总的来说，都市的夜生活已离不开酒吧，都市人更离不开酒吧。北京是全国城市中酒吧最多的一个地方，共有 400 家左右，酒吧的经营方式形形色色，生意有好有坏。上海的酒吧已出现基本稳定的三分格局，三类酒吧各有自己的鲜明特色，各有自己的特殊情调，由此也各有自己的基本常客。第一类酒吧是校园酒吧，第二类是音乐酒吧，第三类是商业酒吧。

酒吧当年的确是以一种很“文化”、很“反叛”的姿态出现的，是我们这个城市对深夜不归

的一种默许，它悄悄地、越来越多地出现在中国大都市的每个角落，成为青年人的天下，亚文化的发生地。随着都市文化的迅猛发展，曾经风光的电影院在酒吧、迪厅、电子游戏室的崛起中逐渐被冷落。以新人类自居的酷男辣妹，对于“泡吧”更是情有独钟，因为酒吧里可以欣赏歌舞、听音乐、扎堆聊天、喝酒品茶，无所不有，既时尚又尽兴，自然成了流行的休闲娱乐方式。酒吧文化在中国不过十几年的历史，但是它发展迅速，可以称得上是适时而生。多年前在茶馆和酒楼听传统戏曲是当时大众最为重要的文化生活，随着时代的变迁，大众对音乐取向的变换和选择是必然的。由于 20 世纪 80 年代外资与合资的酒店在大陆大规模地发展，相当一部分富有开拓精神的人们对酒店内的酒吧产生了兴趣，追求发展和变化的心态促使一部分原来开餐厅和酒馆的人们做起了酒吧生意，将酒吧这一形式从酒店复制到城市的繁华街区和外国人聚集的使馆、文化商业区。

二、酒吧音乐选择

不同类型酒吧，需要选择与之相适应的音乐来营造气氛。

1. 爵士音乐

爵士音乐最典型的特征，就是在一个简单的作品框架基础上的即兴创作。演奏者可以根据每个人对旋律、音乐、节奏的独特理解进行灵活处理，以一些特殊的随意性强的表演和“灵活”来完成表演，用亢奋的、强烈的节奏和捉摸不定的旋律显示它的个性化。

爵士乐以即兴创作为标志的音乐风格，得益于节奏性强烈的演奏，也得益于个人对器乐、声乐、音乐和节奏的抑扬顿挫的独特态度。爵士音乐既可以独奏，也可以以任何一种方式组合。演奏者把绝大多数的乐器编制为一个节奏组，由鼓、低音提琴或低音吉他、钢琴或吉他（常用扩音器）组成，充当其他乐器的节奏跳板。爵士乐在欧美酒吧中具有独特地位，人们可以边欣赏音乐边随节奏起舞。

2. 轻音乐

轻音乐是一种结构短小、轻快活泼、抒情优美、通俗易懂、娱乐性较强的音乐形式，是最易为人们所理解和接受的一种音乐体裁。它不表现重大的主题思想和复杂的戏剧内容，人们在欣赏时不需要深刻地思考。优秀的轻音乐，常常充满生活气息，反映健康的娱乐生活和爱情生活，表现出朝气蓬勃的乐观情绪，它不仅可调剂身心，给人美好的享受，还有引导人们积极向上的作用。

轻音乐的范围很广，凡是轻松活泼、节奏鲜明或轻快流利、旋律优美的歌曲、舞曲、进行曲以及歌剧、舞剧、电影音乐、古典音乐、现代音乐和民族音乐中各种雅俗共赏的乐曲，都属于轻音乐的范围。

轻音乐在不同时期、不同国家有不同范围。轻音乐一般包含以下几种:

（1）轻松活泼的舞蹈歌曲，轻快抒情的流行歌曲。

（2）节奏鲜明、轻快、优美的小型器乐曲，舞台剧、话剧配乐以及电影音乐选曲等。如《青年圆舞曲》，就用生动活泼的音乐语言，表现出朝气蓬勃的青春气息；又如根据新疆维吾尔族民歌改编而成的舞曲《送我一支玫瑰花》，也是一首受人欢迎的轻音乐曲，它是由探戈和伦巴的节奏交替组合而成的；大家熟悉的校园歌曲中，也有很多优秀的流行歌曲，如《乡间的小路》、《外婆的澎湖湾》等。

轻音乐在休闲性酒吧、高级西餐厅中最为常见，人们在优美的音乐中心灵得到放松，情操得到陶冶，获得美的享受。

3. 摇滚乐

摇滚乐是爵士乐的一种，只是各种音色间的对比更加强烈，表演者不遵从固定的形式。摇滚乐可分为：

（1）硬式摇滚。现在对硬式摇滚的定义已经模糊了，介于摇滚与重金属之间的乐风就以硬式摇滚来通称。其特色在于经常使用高音量乐器。

（2）庞克摇滚。庞克是一种狂乱、不按常理、批判性、粗糙、原始的新摇滚，曾在短短一年内（1976 年）征服了英国的低下阶层青少年。

（3）雷鬼音乐。来自牙买加的雷鬼音乐在 20 世纪 70 年代中期开始发挥作用，越来越多美国本土乐队把这种节奏明朗、有点慵懒却又充满了生命力的音乐集合发展，并加入管乐，能够伴舞。

酒吧在进行具体音乐设计时，应针对其目标客人及经营的特殊性营造出相应的音乐气氛。如高雅型酒吧应以古典乐曲为主，以钢琴或以小提琴为主的小乐队演奏，音量应适中。刺激型酒吧的音乐则以快节奏音乐如迪斯科、摇滚乐、爵士乐为主，音量大。

（4）迪斯科舞曲。20 世纪 70 年代，美国流行音乐发展中的主流从西岸音乐转而被黑人音乐取代。从节奏蓝调曲与灵魂演变出的放奇乐夺取了舞曲市场，随后的专业化黑人迪斯科舞曲大量占据排行榜前列。

（5）饶舌歌与室内舞曲。饶舌歌是一种混合街头文化、DJ 音乐及说唱技巧的新派黑人音乐。

三、酒吧设备用具的管理

1. 制度管理

酒吧设备设施管理必须执行“预防为主，维修保养与计划检修并重”的方针，坚持“安排酒吧任务和安排好设备、设施维修计划并举”的原则，实行“专业管理与群众管理、专业保养与群众保养”相结合的方法，做到科学管理、正确指导、合理使用、精心维护、定期保养、计划维修，确保设备的正常运行、安全运行、经济运行。

（1）建立健全岗位责任制。酒吧设备的管理应该做到定人、定岗、定部门，遵循“谁使用、谁管理、谁清洁保养”的原则，使酒吧设备正常运行，以确保服务的质量。

（2）建立岗前培训制度。酒吧设备种类繁多，不同的设备有不同的特点及要求。新设备在投入使用之前，要对设备使用人员进行操作规程的培训，经考核合格后方能上岗；对新上岗人员进行设备知识技能培训和安全教育，以免违章操作而发生事故。

（3）建立设备使用的奖惩制度。在设备使用与保养方面做得好的，应给予一定的奖励；对损坏设备的要有惩罚。

2. 现场安全管理

（1）管理者对各类设备的使用方法、操作规程及注意事项做出规定。

（2）设备使用者严格按设备性能和工作原理进行操作，不得滥用。

（3）对复杂设备的使用，应在显眼处标明操作程序和注意事项。

（4）对酒吧中不安全的工作部位要安装保护装置。

（5）以电源作动力源或热源的设备，要安装可靠的接地线和专用保险闸，以防触电事故的发生。

（6）加热设备安装温度自控装置，以免发生火灾。

（7）所有设备要定期检查和维修，及时更换有关零件，消除事故隐患。非专业人员不得随意拆卸设备部件。

（8）在使用设备前，要检查电器开关和保险装置是否完好，若有损坏或短缺，要采取相应措施。同时要注意电器是否受潮或沾水，若电器上有水，要立即切断电源，将水擦干，以免因漏电而发生危险。

（9）调酒师必须遵循安全规则，在使用设备时，注意力要集中，工作时不得擅自离开开动的机械设备，一旦发现设备运行异常，应立即停机检查，分析原因并采取有效措施排除故障。

四、调酒师

1. 调酒师的定义

调酒师是指在酒吧或餐厅等场所，根据传统配方或宾客的要求，专职从事配制并销售酒水的人员。

2. 调酒师的基本职业素质要求

调酒师的基本职业素质要求包括：身材、容貌、服装、仪表、风度等。

（1）身材与容貌。身材与容貌在服务工作中有着较为重要的作用，在人际交往中，好的身材和容貌可使人产生舒适感，心理上产生亲切愉悦感。

（2）服饰与打扮。调酒师的服饰与穿着打扮，体现着不同酒吧的独特风格和精神面貌。服装体现个人仪表，影响客人对整个服务过程的最初和最终印象。打扮，是调酒师上岗之前自我修饰、完善仪表的一项必需工作，即使你的身材标准，服装华贵，如不注意修饰打扮，也会给人以美中不足之感。

（3）仪表。仪表即人的外表，注重仪表是调酒师的一项基本素质，酒吧调酒师的仪表直接影响着客人对酒吧的感受，良好的仪表是对宾客的尊重。调酒师整洁、卫生、规范的仪表，能烘托服务气氛，使客人心情舒畅。如果调酒师衣冠不整，必然给客人留下一个不好的印象。

（4）风度。风度是指人的言谈、举止、态度。一个人的站立姿势、步态、动作、表情、容貌以及服装打扮，都会涉及风度的雅俗。调酒师的一举一动都要符合美的要求，要使服务获得良好的效果和评价。在酒吧服务过程中，酒吧工作人员，尤其是调酒师任何一个微笑和动作都会直接对宾客产生影响，因此调酒师行为举止的规范化是酒吧服务的基本要求。

调酒师的风度应具体体现在以下几点：

① 站立姿势。站立姿势的基本要领是：身体直立、端正，身体重心放在两腿中央，挺胸收腹。

② 语言。调酒师的声音，就像他的外表一样，把自己展示给客人并反映出热情、关心等情感。只有具备一定的交际能力，才能给客人提供满意的服务。语言方面必须做到：

a. 友好。生动的语言给人以和蔼、亲切的印象，使客人感到调酒师的友善。

b. 真诚。真诚的声音表示一名调酒师对客人的关心和尊重。

c. 清楚。调酒师的声音必须清晰，显出友好的态度。

d. 愉快。愉快的声音容易让每一位客人听得清楚。

e. 语速、语调适宜。用变化声调的高低、语速的快慢来表达你想说的意思，使客人易于理解。

③ 倾听。仔细地倾听客人讲话，充分理解客人的意图。

a. 集中注意力。把握客人的观点和所说的事实，注意顾客谈论的内容，集中注意力，不要走神。

b. 用眼光交流。眼光的交流，有助于集中精神听客人讲话，并表示在重视别人所说的话。

④ 表情。它是指从面貌或姿态上表达内心的思想感情。在酒吧服务中，调酒师表情的好坏，直接关系服务质量的高低。人的表情可分为两种:

a. 面部表情。调酒师在服务中要用好自己的面部表情，特别是面部微笑，以赢得宾客的信任和愉悦。同时注意观察客人的面部表情，特别是眉宇间的细微变化，以便更好地为客人服务。

b. 姿态表情。调酒师要学会从观察宾客的姿态来揣测每位宾客的心理，在服务中要迎合宾客的心理，而不能用自己的姿态表情影响宾客。

⑤ 神情。神情是指人的面部所显露的内心活动，即表现于外部的精神、神色、神采、态度、风貌等。在酒吧服务时，调酒师的神情要做到情绪饱满、精力充沛、谦虚恭敬、和蔼可亲、真诚热心、细致入微。

⑥ 神色。即眼睛的神态。眼睛是心灵的窗户，人的内心活动，微妙的情绪变化，以及不可名状的思想意识，都可透过眼睛表现出来。

⑦ 手势。任何一种手势都能独立表达某种意思。但要注意在不同的国家和地区，有些相同的手势，却有着不同甚至完全相反的意思。

⑧ 步态。步态是一种微妙的语言，它能反映出一个人的情绪。一个调酒师走路时精神饱满，步履矫健，会给宾客留下美好的印象。

3. 调酒师专业素质要求

调酒师的专业素质是指调酒师的服务意识、专业知识及专业技能。

（1）服务意识

① 角色意识

酒吧服务给人的第一印象最重要，而调酒师的表现又是给顾客印象好坏的关键。有关大多在顾客不满意度调查中，服务态度不佳占第一位；其次是没被重视；第三位是卫生条件差。因此，为使顾客满意首先要端正服务态度，而服务态度提高的关键是加强调酒师的角色意识。酒吧调酒师所担任的角色是使顾客在物质和精神上得到满足，调酒师一定要以客人的感受、心情、需求为出发点向客人提供服务。

调酒师的角色包括两项内容，一是执行酒吧的规章制度，履行岗位职责，行使代表酒吧的角色。调酒师的一举一动、一言一行、仪容、仪表、服务程序、服务态度等方面都会影响酒吧的声誉。酒吧在提供服务产品、情感产品、行为产品和环境软产品时，会受到调酒师的心情和技能的制约。如果工作人员的精神处于最佳状态，会产生使客人最为满意的优质服务产品，否则就会向顾客推销不合格的服务产品，所以调酒师不能把个人的情绪带到服务中去。二是调酒师要站在顾客的角度来考虑所应提供的服务，即将心比心，提供顾客所需的热情、快捷、高雅

的服务。强化服务角色，对调酒师的精神面貌、服饰仪表、服务态度、服务方式、服务技巧、服务项目等方面提出了更高、更严的要求，对调酒师的素质和服务水准提出了更高的标准。

② 宾客意识

作为调酒师，需要有正确的宾客意识，即“顾客即我”。因为工作对象是人，是人对人的工作，没有对工作对象的正确理解，就不可能有正确的工作态度，工作方法、工作效果也不可能使宾客满意，所以，调酒师必须意识到宾客是酒吧的财源，有了顾客，酒吧才能生存。酒吧有了稳定的收益，调酒师才能有稳定的工作和经济收入。每个调酒师都应清楚地意识到，是自己在依靠宾客，而不是宾客在依靠自己，“顾客就是上帝”，他们的需要就是自己服务工作的出发点，不断地迎合顾客、服务顾客，在任何时候、任何场合都要为客人着想，这是服务工作的出发点。增强调酒师的宾客意识，就必须提高调酒师的荣誉心和责任感。而要增强荣誉心首先就要学会尊重，只有尊重别人，才会受到别人的尊重。想客人之所想，做客人之所需，而且还应向前推进一步，想在客人所想之先，做在客人欲需之前。

③ 服务意识

调酒师的服务意识是高度的服务自觉性的表现，是树立“宾客就是上帝”思想的表现。服务意识应体现在:

a. 预测并解决或及时地解决客人遇到的问题。

b. 发生情况，按规范化的服务程序解决。

c. 遇到特殊情况，提供专门服务、超长服务，以满足客人的特殊需要。

d. 不发生不该发生的事故。

为了做到优质的服务，酒吧必须具有能提供优质服务的调酒师。调酒师必须认识到服务的重要性，从而增强自身的服务意识。

（2）专业知识

作为一名调酒师，必须具备一定的专业知识才能更准确、完善地服务于客人。一般来讲，调酒师应掌握的专业知识包括:

① 酒水知识。掌握各种酒的产地、特点、制作工艺、名品及饮用方法，并能鉴别酒的质量、年份等。

② 原料储藏保管知识。了解原料的特性，以及酒吧原料的领用、保管、储藏知识。

③ 设备、用具知识。掌握酒吧常用设备的使用要求、操作过程及保养方法，以及用具的使用、保管知识。

④ 酒具知识。掌握酒杯的种类、形状及使用要求、保管知识。

⑤ 营养卫生知识。了解饮料营养结构、酒水与菜肴的搭配以及饮料操作的卫生要求。

⑥ 安全防火知识。掌握安全操作规程，注意灭火器的使用范围及要领，掌握安全自救的方法。

⑦ 酒单知识。掌握酒单的结构，所用酒水的品种、类别、酒单上酒水的调制方法，以及服务标准。

⑧ 酒谱知识。熟练掌握酒谱上每种原料用量标准、配制方法、用杯及调配程序。

⑨ 掌握酒水的定价原则和方法。

⑩ 习俗知识。掌握主要客源国的饮食习俗、宗教信仰和习惯等。

⑪ 英语知识。掌握酒吧饮料的英文名称、产地的英文名称，以及酒吧服务常用英语、酒吧术语，能用英文说明饮料的特点。

⑫ 其他知识。

（3）专业技能

调酒师娴熟的专业技能不仅可以节省时间，使客人增加信任感和安全感，而且是一种无声的广告。熟练的操作技能是快速服务的前提，专业技能的提高需要通过专业训练和自我锻炼来完成。

① 设备、用具的操作技能。正确地使用设备和用具，掌握操作程序，不仅可以延长设备、用具的寿命，也是提高服务效率的保证。

② 酒具的清洗操作技能。掌握酒具的冲洗、清洗、消毒方法。

③ 装饰物制作及准备技能。掌握装饰物的切分形状、薄厚、造型等方法。

④ 调酒技能。掌握调酒的动作、姿势等方法以保证酒水的质量和口味的一致。

⑤ 沟通技巧。善于发挥信息传递渠道的作用，进行准确、迅速的沟通，同时提高自己的口头和书面表达能力，善于与宾客沟通、交谈，能熟练处理客人的投诉。

⑥ 计算能力。有较强的经营意识和数学概念，尤其是对价格、成本毛利和盈亏的分析计算，反应较快。

⑦ 解决问题的能力。要善于在错综复杂的矛盾中抓住主要矛盾，对紧急事件及宾客投诉有从容不迫的处理能力。

总之，调酒师必须具备良好的专业素质。



能力鉴定

经过能力鉴定，填制表 6.5～表 6.7。

表 6.5　酒吧认知能力鉴定表（一）

被鉴定者姓名：_____　　能力单位：酒吧类型认知

鉴定或工作场所：_____　　鉴定者姓名：_____

关键能力	评价指标	是否具备能力	
		是	不是
记忆能力	1．酒吧概念		
	2．酒吧的分类		
	3．知道酒吧的主要功能分区		
理解能力	1．酒吧的起源		
	2．酒吧的氛围营造		
应用能力	能根据不同类型的酒吧选择不同的音乐来营造氛围		

被鉴定者能力：满意_____　　不满意_____

对被鉴定者的反馈：

鉴定者签名：_____　　日期：_____

表 6.6　酒吧认知能力鉴定表（二）

被鉴定者姓名：_____　　能力单位：酒吧常用器具设备认知

鉴定或工作场所：_____　　鉴定者姓名：_____

关键能力	评价指标	是否具备能力	
		是	不是
辨识能力	1．识别酒吧主要设备的名称、规格及用途		
	2．识别主要调酒工具的名称、规格及用途		
	3．识别主要玻璃器皿的名称、规格及用途		
应用能力	1．能正确选择载杯，为开吧做好准备工作		
	2．能正确使用酒吧主要设备设施		
	3．对酒吧常用器具进行正确的清洗与消毒		
	4．能正确摆放酒吧物品		

被鉴定者能力：满意_____　　不满意_____

对被鉴定者的反馈：

鉴定者签名：_____　　日期：_____

表 6.7　酒吧认知能力鉴定表（三）

被鉴定者姓名：_____　　能力单位：酒吧员工的岗位职责及任职条件

鉴定或工作场所：_____　　鉴定者姓名：_____

关键能力	评价指标	是否具备能力	
		是	不是
记忆能力	1．知道酒吧经理的工作职责及权限范围		
	2．知道酒吧领班的工作职责及权限范围		
	3．知道酒吧服务员的工作职责及权限范围		
	4．知道调酒师的工作职责及权限范围		
应用能力	1．进行酒吧经理岗位体验，能完成岗位任务		
	2．进行酒吧领班岗位体验，能完成岗位任务		
	3．进行酒吧服务员岗位体验，能完成岗位任务		
	4．进行调酒师岗位体验，能完成岗位任务		

被鉴定者能力：满意_____　　不满意_____

对被鉴定者的反馈：

鉴定者签名：_____　　日期：_____



实战训练

将学生分成小组，先用卡片写出常用鸡尾酒杯的中英文名称及用途，然后找出相对应的杯具，并对其进行正确的擦拭。



项目回顾

酒吧（Bar、Pub、Tavern）是专门为客人提供酒水和饮用服务的场所。酒吧的面积一般不太大，空间布局要依据酒吧现有的建筑结构，结合酒吧的色彩、灯光、音乐和装饰要求，从而突出酒吧的主题需要。一个功能齐全的大型酒吧一般分为吧台区、主题活动区、娱乐活动区、座位区、包厢、音响室、洗手间、储藏间、厨房等。

酒吧玻璃器皿包括在酒吧内部使用的烟灰缸、酒杯等，数量最多的是酒杯。酒杯是用来盛放酒水的容器，是直接供客人使用的。酒吧常用设备有制冷设备（如冰箱、立式冷柜、碎冰机、生啤机等）、清洗设备及其他设备。

酒吧工作人员通常可以分成两部分：一部分是调酒员，负责酒水的配制；另一部分是酒吧服务员，专门负责对客服务。通常大型酒店的酒吧工作岗位的设置包括：经理级（主管级）、领班级、员工级，即酒吧（酒水部）经理、酒吧领班、调酒员与酒吧服务员。

项目七

酒单制作

教学目标	终极目标	通过学习，学生能运用酒水的定价原则与方法，为酒吧常见的酒水饮品进行定价，并能设计制作一份式样精美的酒吧酒单
	促成目标	1．了解并把握酒单的类型，能够辨明不同酒单的作用 2．能根据酒单类型的不同对酒单内容作出调整 3．能根据酒单设计制作的依据及要求进行酒单制作策划 4．把握影响酒吧酒水定价的因素，并能够对酒吧产品的价格结构做出分析 5．能够运用酒水定价方法为酒吧产品确定价格
学习任务	1．认识酒单的类型及特点 2．明确酒单的内容 3．掌握酒单设计制作的依据及要求 4．能进行合理的酒单设计 5．掌握影响酒吧酒水价格的因素及酒吧产品的价格结构 6．能正确确定酒吧酒水的价格	

任务 1　酒单的制作

一、酒单的类别

酒单，简单地说就是酒吧所提供的酒水和服务的目录，即酒吧将自己所提供的具有各种不同口味的饮品、小吃、果拼、食品等，经过科学的组合，排列于纸张上，供光临酒吧的客人从中进行选择。设计精致的酒单，外观能够吸引顾客、内容排列可以向顾客传达充分的信息，它能带给顾客一种温馨和愉悦。按照酒吧的经营特色，酒单可分为主酒吧酒单、餐厅酒单、娱乐厅酒单、客房小酒吧酒单等。

不同的酒吧由于经营方式不同，提供的酒水存在差异，因此酒单的式样也不相同。下面介绍几种常见的酒单式样。

1. 主酒吧酒单

酒吧主要为客人提供酒水服务，所以酒的品种比较齐全。一般酒单上酒的类别大致都相同，但规模大、档次高的酒吧，酒水较名贵，品种也多；档次低的酒吧，供应酒水的档次也低，品种也少一些。有些酒吧还提供一些简单的快餐、点心和小吃。

2. 餐厅酒单

餐厅酒单分为西餐厅酒单和中餐厅酒单两种。

西餐厅的酒单上列有种类齐全的各种葡萄酒，要反映客人用酒水的顺序以及与所点菜品的搭配。酒水一般按餐前、餐间、餐后排列，开胃酒和鸡尾酒要列在其他酒类的前面，餐后酒和热饮料宜和甜点列在一起。

中餐厅酒单根据餐厅经营方式的不同，有些将酒单附在菜单上，有些则单独开列。酒品在酒单上的位置对酒水的推销作用很大。一般中餐厅的酒单上有白酒、葡萄酒和啤酒。

3. 娱乐厅酒单

娱乐厅酒单指的是卡拉 OK、舞厅、KTV 厅、迪厅等娱乐场所的酒水目录单。娱乐厅除了为客人供应的酒水以外，还要从事娱乐项目的经营活动。为了娱乐项目经营活动的顺利开展，酒单上所列的酒品和饮料，应当多一些低酒精和无酒精的碳酸饮料、矿泉水、果汁等软饮料，以及一些餐前、餐后的混合酒。KTV 包间由于相对独立，不会对其他客人造成太大的影响，可适当供应一些酒精饮料。

4. 客房小酒吧酒单

高档次的酒店在客房中配备了小酒吧，客人不用出房门就可饮用自己喜欢的饮料。客房小酒吧酒单提供的酒品有三类：

（1）软饮料。软饮料通常包括苏打水、汤力水、矿泉水、橙汁、可口可乐、雪碧等。这些饮料需要冰镇，一般放在小冰箱里。

（2）烈性洋酒。通常选择烈性酒，如威士忌、干邑 VSOP、轩尼诗 XO、朗姆、伏特加、金酒等，这类酒装在 30ml 的小容量酒瓶中，以便于销售。

（3）小吃。客房小酒吧酒单上还标有一些小吃，如开心果、松子、薯条、巧克力等，这些食品可放在冰箱里，也可放在冰箱上方的架子上。

二、酒单内容

通常，酒单的内容包括酒水品种、酒水名称、酒水价格、销售单位（瓶、杯、盎司）、酒品介绍等。

1. 酒水品种

酒单中的各种酒水应按照它们的特点进行分类，然后再以类别排列各种酒品，比如分烈性酒、葡萄酒、利口酒、鸡尾酒、饮料等类别。一些酒吧按照人们用餐时饮用酒水的习惯，将酒水按开胃酒、餐酒、烈性酒、鸡尾酒、利口酒和软饮料等进行分类，然后在每一类酒水中再筹划适当数量有特色的酒水。每个类别的酒水列出的品种不要太多，数量太多会影响客人的选择，也会使酒单失去特色。酒单中的酒水最多分为 20 类，每类约 4～10 个品种，并尽量使它们数量平衡。饭店星级越高，其酒吧中酒单分类越详细。如可将威士忌酒分为 4 类：普通威士忌酒、优质威士忌酒、波旁威士忌酒和加拿大威士忌酒；将白兰地酒分为两类：普通科涅克和高级科涅克；将鸡尾酒分为两大类：短饮类鸡尾酒和长饮类鸡尾酒；将无酒精饮品分为茶、咖啡、果汁、汽水及混合饮料 5 大类等，再加上其他酒水产品共计约有 20 种酒水类别。这种详细分类方法的优点是便于客人选择酒水，使每一类酒水的品种数量减少到 3～4 个，使客人一目了然，同时，使得各种酒水的品种数量平衡，使酒单显得规范、整齐并容易阅读。此外，选择酒水时，应注意它们的味道、特点、产地、级别、年限及价格的互补性，使酒单上的每一种酒水产品都具有自己的特色。

2. 酒水名称

酒水名称是酒单的中心内容，直接影响客人对酒水的选择，因此，酒水名称首先要真实，尤其是鸡尾酒的名称要真实，这样才是名副其实的酒水产品。酒水产品必须与酒品名称相符，夸张的酒水名称、不符合质量的酒水产品必然导致经营失败，尤其是鸡尾酒的质量一定要符合其名称的投料标准。外文名称也很重要，酒单上的英文名称及翻译后的中文名称的正确性都是酒单的重要部分，不得忽视，否则，客人对酒单会失去信任。

其次，酒水的名称必须通俗易懂，冷僻、怪异的字尽量不要使用。酒水的名称除沿袭习惯用名称外，新品种的起名应注意贴切、易懂和文采美等几个方面。起名时，可按酒水的原材料、配料起名；可按酒水调制出来的形态起名；也可按酒水的口感冠以幽默的名称；还可针对宾客搜奇猎异的心理，抓住酒水的特色加以夸张等。总之，新创酒水的名称起码应使客人一看便会产生需要的欲望，同时，如能将这些酒水的主要原料、配料、调制法及饮用方法加以简要说明则更好。

3. 酒水价格

价格在任何情况下都是个敏感的问题，所以酒单上应该明确注明酒水的价格。如果在酒吧服务中加收服务费，必须在酒单上加以注明；若有价格变动应立即更改酒单，否则，酒单将失去推销工具的功能。虽然客人在酒吧中消费主要是为了精神享受，但也必然考虑到“物有所值”的问题，并根据自己的能力进行消费。我们可以看到，在餐厅标“时价”的菜品，客人很少点用，道理是一样的，所以，在酒单中，各类、各品种的酒水尤其是服务项目都必须明码标价，让客人做到心中有数，自由选择。

4. 销售单位

销售单位是指酒单上在价格右侧注明的计量单位，如瓶、杯、盎司等。销售单位是酒单上不可缺少的内容之一，但是，在传统的酒单上，客人和酒吧工作人员一般都知道，凡是在价格后不注明销售单位的酒水都是以杯为单位的。目前，许多优秀的企业已经对一些酒水产品的销售单位进行更详细的注明，如对白兰地酒、威士忌酒等烈性酒注明销售单位为 1 盎司（oz），对葡萄酒的销售单位注明为杯（Cup，一般为 2 盎司）、1/4 瓶（Quarter）、半瓶（Half）、整瓶（Bottle）等。

5. 酒品介绍

酒品介绍是酒单上对某些酒水产品的解释或介绍，尤其是对鸡尾酒的介绍。酒品介绍以精练的语言帮助客人认识酒水产品的主要原料、特色及用途，使客人可以在短时间内完成对酒水产品的选择，从而提高服务效率。为了避免客人对某些酒水产品不熟悉而不敢问津，怕闹出笑话的消费心理，在酒水产品名称后应加一些文字说明。

6. 葡萄酒名称代码

在葡萄酒单上葡萄酒名称的左边常有数字，这些数字是酒吧管理人员为方便客人选择葡萄酒而设计的代码。由于葡萄酒来自多个国家，其名称很难识别和阅读，以代码代替酒水，方便了客人和服务员，增加了葡萄酒的销售量。

7. 广告信息

一些酒吧在酒单上注明该酒吧的名称、地址和联系电话，这样，酒单又起着广告的作用，

使酒单成为客人和酒吧联系的纽带。

三、酒单设计

1. 酒单设计制作的依据

（1）目标顾客的需求及消费能力

酒吧的目标顾客群在酒吧经营过程中是非常重要的，如果酒单所提供的酒水品种和价格不能满足目标顾客的需要，酒吧的营销就难以有效开展。酒单主要是针对目标顾客的需要来设计的，酒吧产品只有向目标顾客推销而目标顾客比较满意时，其效益才会最好。如果一个酒吧只是盲目照搬其他酒吧的酒单，没有目标顾客，顾客会对酒水品种、价格都不满意，从而造成损害酒吧收益能力的局面。因此，酒单设计要以满足目标顾客的需要和愿望为出发点。

例如：有的酒吧以接待工薪阶层、大众消费为主，有的酒吧以吸引高消费的客人为主；有的酒吧以娱乐为主，吸引寻求发泄、刺激的客人；有的酒吧办成俱乐部形式，明确地确定了其目标客人。度假式酒吧的目标客人是度假旅游者；车站、码头、机场酒吧的目标客人是过往旅客；市中心酒吧的目标客人为本市及当地的企业和个人。不同顾客群的消费特征不同，这便是制定酒单的基本依据。不同的个人往往有不同的消费需求，如有的人关心饮品的口感，有的人关心酒吧的环境，有的人则关心价格，有的人注重所享受的服务，还有的看重消费的便利性等。总的说来，只有及时、详细地调查了解和深入分析目标市场各种特点和需求，酒吧才能在饮品品种、规格水准、价格、调制方式等方面进行计划和调整，从而设计出客人乐于接受和享用的酒单。

（2）原料的供应情况

酒吧必须保证供应被列入酒单的饮品、水果拼盘、佐酒小吃，这是一条相当重要但也极易被忽视的餐饮经营原则。某些酒吧酒单上虽然看起来品种丰富，但客人点要时却常常得到无法供应的回答，使得客人产生失望和不满情绪，甚至对酒吧经营管理产生怀疑，从而影响到酒吧的信誉度。这一般是原料供应不足所致，所以在设计酒单时必须充分掌握各种原料的供应情况。

（3）调酒师的技术水平及酒吧设施

调酒师的技术水平及酒吧设施在相当程度上限制了酒单的种类和规格，如果不考虑这些因素，盲目设计酒单，即使设计得再好也无异于“镜中月，水中花”。如果酒吧没有适当的厨房排烟设施，强行在酒单列出油炸类食品，当客人需要而制作时，会使酒吧因油烟弥漫而影响客人消费，也会影响服务工作的正常进行；如果调酒师在水果拼盘制作方面技术较差，却偏偏在酒单上列出大量造型水果拼盘，就会暴露酒吧的缺点而引起客人的不满。

（4）季节性考虑

酒单制作时，应当考虑客人在不同季节对饮品的不同需求。如在冬季，客人喜欢消费热饮，酒单品种应做相应调整，大量供应如热咖啡、热牛奶、热茶等品种，甚至为客人温酒；夏季则应以冷饮为主，供应冰咖啡、冰牛奶、冰茶、冰果汁等，这样才能符合客人的消费需求，使酒吧能够更有效地销售其产品。

另外，酒单上各类品种之间的数量比例应当合理，易于提供的纯饮类与混合配制饮品应搭配合理。

（5）成本与价格考虑

饮品作为一种商品是为销售而配制的，所以其销售应考虑该饮品的成本与价格。成本与价格太高，客人不易接受，该饮品就缺乏市场；如压低价格，影响利润，又可能使酒吧亏损。因此在制定酒单时，必须考虑成本与价格因素。从成本的角度来说，虽然在销售时已确定了标准

的成本率，但并不是每一种饮品都符合标准成本率的。在制定酒单时，既要注意一种饮品中高低成本的成分搭配，也要注意一张酒单中高低成本饮品的搭配，以便制定有利于竞争和市场的推销价格，并保证在整体上达到目标利润率。

（6）销售记录及销售史

酒单的制作不能一成不变，应随客人的消费需求及酒吧销售情况的变化而改变，即动态地制作酒单。如果目标客人对混合饮料的消费量大，就应扩大这类饮料的种类；如果对咖啡的销售量大就可以将单一的咖啡品种扩大为咖啡系列，同时将那些客人很少点要的，或根本不要而又对储存条件要求较高的品种从酒单上删除。

2. 酒单的设计与制作的要点

酒单的设计与制作是一项技巧与艺术相结合的工作，好的酒单设计，能给人秀外慧中的感觉，其形式、颜色等都要和酒吧的水准、气氛相适应。酒单的设计与制作应综合考虑下述因素。

（1）酒单设计应规范标准

酒单是客人选择酒的依据，同时也是一个酒吧对外推销和宣传的最佳工具，因此酒单在设计过程中应注意规范化、标准化。酒单设计的规范化与标准化主要体现在以下几个方面：

① 酒单所列的酒品须为酒吧所能供应的，且文字说明规范、简明易懂。因此，确定酒单内容时必须结合本酒吧客源市场的消费情况、酒水的市场供应情况以及本身的采购与储存条件来确定酒水数量和各种酒品的比例。酒单上的酒品，酒吧必须无条件保证供给，对于那些不能保证正常供应的酒水品种一般不应列入酒单。

② 酒单所列酒品须合理定价。即酒品的售价除正确反映其本身的价值外，还要体现客人的满意程度，酒吧经营的酒水价格与酒水成本、销售利润与酒吧风格档次都有关系。

③ 规范标准的酒单在设计上必须体现出艺术性和技术性的完美结合，印刷清晰，整洁漂亮，具有广告宣传和促销作用。同时，还要具有一定的特色，以其新颖别致，高雅脱俗，来吸引客人。

（2）酒单式样的多样化

好的酒单式样和外观都具有极强吸引力，其给客人留下的第一印象就能够激发客人兴趣。酒单的形式、颜色等都要和酒吧的等级、风格、气氛相适应，所以酒单的式样应不拘一格，形式丰富。酒单可采用桌单、手单及悬挂式酒单三种，一般以前面两种形式较为多见。

从式样上看，酒单可以折叠成不同的形状，最常见的是正方形或长方形，另外还可以制成各种特殊的形状，如圆形或类似圆形的心形、椭圆形等式样。

桌单是将带有图片、照片等的酒单折成三角或立体形，立于桌面，每桌固定一份，客人一坐下，便可自由览阅。这种酒单多用于以娱乐为主及吧台小、品种少的酒吧，简明扼要、立意突出。

手单最常见，常用于经营品种多、吧台大的酒吧，是客人入座后服务员递上的印制精美的酒单。手单中，活页式酒单也可采用，它便于更换，遇到调整品种、价格、撤换活页时，活页酒单很方便。也可将季节性品种部分采用活页，定活结合，给人以灵活多彩的感觉。

悬挂式酒单一般在门庭处吊挂或张贴，配以醒目的彩色线条、花边，起到美化及广告宣传的双重效果。

（3）酒单设计应注意的事项

① 规范清晰的字体。无论是中英文字体，还是以阿拉伯数字标明的价格或排列编号，字体都要印刷端正，使客人容易看清并认读酒单上的内容。各类品种的标题字体应与其他字体有所

区别，既美观又突出。除非特殊情况，酒品应避免用多种外文来表示，所用外文都要根据标准词典的拼写法进行规范统一，特别是许多酒品名以法文标出时，应在其下标注英文读音以方便顾客。

② 独特美观的封面设计。酒单封面与里层图案均要适合酒吧的经营风格，封面通常印有酒吧的名称和标志，应制作精美。现代酒吧应使酒单设计更富有趣味性和艺术性。一般说来，一页纸上的字与空白各占 50%为宜，字过多会使人感到眼花缭乱，空白过多则会给人以品种稀少的感觉。

在酒单扉页上除了印制精美的色彩及图案外，还应当配以词语优美的小诗或特殊的祝福语，或者配以对该酒吧历史、特色等的介绍，给人以文化享受，让客人从内心接受酒吧的文化氛围。

酒单上应印有本酒吧的简况、地址、电话号码、服务内容、营业时间、业务联系人，甚至酒吧的地理位置图等，以增加客人对本酒吧的了解，起到广告宣传作用，并利于信息传递，以便招徕更多客人。

③ 耐用的纸张。酒单用纸应当具有耐用性，纸张的耐用性主要表现在纸的强度、折叠后形状的稳定性、不透光度、油墨吸收性、光洁度和白皙度等方面。由于酒单总是拿在手里读的，所以纸张的质地或“手感”也是必须考虑的一个重要因素。一般来说，酒单应使用具有耐久性和美观性的重磅涂膜纸，封面纸或板纸经过特殊处理，由于涂膜，这种纸张耐水耐污，使用时间也长久。

④ 美观醒目的色彩搭配。制作彩色酒品照片还会使酒吧经营的酒品更具魅力，因为色彩会让酒单更具吸引力和趣味。

增加酒单色彩的方法有两种：一种方法是利用色纸，纸色有纯白、柔和素淡、浓艳重彩之分。其中包括金色、银色、铜色等色彩。如果印刷的文字多，为让酒单易于阅读，色纸的底色不宜太深。第二种方法是一种简便的办法，即将类别标题印成彩色，如红色、蓝色、棕色、绿色或金色，具体酒品名称用黑色印刷。色彩会使酒单产生经营所需的某种效果，体现了娱乐型酒吧的特点。采用柔和清淡的色彩，如淡棕色、浅黄色、象牙色、灰色或蓝色加黑色和金色，尽量少用鲜艳色，酒单就会显得典雅，这是一些高档酒吧的经典用色。酒单增添色彩的一般原则是只能将少量文字印成彩色，究竟以几色为宜，要视成本和经营者所希望产生的效果而定。

⑤ 排列。一般是将受客人欢迎的商品或酒吧计划重点推销的酒品放在前几项或后几项，即酒单的首尾位置及某种类的首尾位置。

酒单的品名、数量、价格等需要随时更换，不能随意涂去原来的项目或价格，如随意涂改，会破坏酒单的整体美，另一方面会给客人造成错觉，影响酒吧的信誉。所以，如果更换，必须更换整体酒单，或从一开始的设计上针对可能会更换的项目采用活页。

任务 2　酒水定价

一、酒吧产品的价格结构

酒吧产品的价格结构主要包括以下组成部分：饮料成本、营业费用、营业税金、财务费用、经营利润。

1. 饮料成本

饮料成本是指为饮品服务而购进原材料的成本，在酒吧也称为营业成本，饮料价格中去除成本之后剩余的部分就是我们常说的毛利。饮料原料成本是酒吧产品价格最主要的组成部分，在价格中所占比例很大。一般档次越高的酒吧原材料成本率越低，但通常也要超过售价的 30%，低档次的酒吧原料成本在价格中所占比例很高，有的甚至达到 60%～70%。饮料中零杯酒和混合饮料成本率要低于整瓶酒。掌握酒吧产品中的原料成本以及各类产品的成本应占售价比例的大小，是酒吧产品定价最主要的基础之一。

2. 营业费用

营业费用主要是指为维持酒吧经营活动所必须支出的费用，这个费用通常与某一特定的营业收入无关，因此是共同费用性质。它包括固定营业费用、销售条件费用、促销费用、佣金费用、广告宣传费用、运费、交际费用等。固定营业费用含营业部门人事费用、折旧费用、租金、保险费用等。在酒水产品定价时，第二项应考虑的重大开支就是营业费用。

营业费用中最重要的是人工费用，在国外，酒吧用人较少，一般不在吧台以外安排服务员，要求顾客交款后才能把酒水拿走；而在我国，酒吧业刚刚兴起，酒吧的产品由服务员直接向客人提供，因此，酒吧产品价值中劳动力成本占很大比重，在决定酒吧产品的价格时一定要把人工费用估算进去。

折旧和维修费用也是不可忽视的，特别是酒吧环境质量的高低在很大程度上取决于酒吧装饰、环境和设备的质量，而酒吧建筑、环境及设备的质量越高、投入越大，需要的折旧费和维修费就越高。

其他要考虑的较为重要的费用有酒具费用、水电费、燃料费等，高档次的酒吧还要考虑外聘乐队、歌舞表演队等费用。

3. 营业税金

酒吧产品的价格除了要包括营业成本和费用外还要包括营业税金和经营利润，因此酒吧产品的定价还要计算酒吧需承担的税金。酒吧最重要的税金是营业税，政府过去按餐饮收入的 5% 征收，经过几次调整后，从 2001 年 5 月 1 日起，财政部、国家税务总局发文（财税〔2001〕73 号），经国务院批准，歌厅、舞厅、卡拉 OK 歌舞厅（包括夜总会、练歌房等）、音乐茶座（包括酒吧）以及射击、狩猎、跑马、游戏、高尔夫球、保龄球、台球等娱乐行业的营业税统一按 20%的税率执行。

所得税是按企业经营利润总额减去允许扣除项目的金额后按一定税率征收的，现在大多数企业的所得税率为 33%。由于所得税是按利润总额计算的，因此扣去所得税后企业所得纯利润会减少。酒吧经营者要将所得税因素考虑进去。

4. 财务费用

财务费用是酒吧为筹集生产经营所需资金而发生的费用支出，包括利息净支出、汇兑净损失、银行手续费及筹集生产经营资金发生的其他费用等。酒吧经营需要向银行贷款并向银行支付利息，这项费用的大小取决于酒吧向银行贷款额度的大小、借款的期限以及银行的利率，在确定价格时也要把这项费用估算在内。

5. 经营利润

大部分酒吧是谋求经营利润的经济实体，其经营目标之一是要尽可能大地获得经营利润，然而，这并不说明在酒吧产品定价时要加上非常高的利润。高额利润固然好，但要根据顾客对产品价值的评估，产品的竞争情况以及其他各种因素综合考虑。高额利润吸引了很多竞争者进入这个行业，使市场需求量下降，在酒吧定价时必须均衡这些因素，确定价格中究竟应考虑多大利润为好。

二、酒吧酒水定价的影响因素

在市场经济条件下，酒吧酒水的定价首先要在销售上具备竞争力，才能使酒吧经营立于不败之地。酒吧确定产品的价格时，必须仔细研究影响定价的各方面因素。首先要确保酒吧能够获得一定利润，同时还要考虑顾客的需求状况、产品的竞争状况以及对产品价格有影响的其他因素。

1. 成本和费用因素

在产品的价格确定中，成本和费用可以说是确定价格的重要因素。制定酒水价格的管理人员要密切注视影响成本费用变动的因素，掌握饮料成本和费用的特点，采取相应的价格措施，探索降低成本和费用的途径，制定出客人能够接受的酒水价格。

（1）饮料成本和费用的特点。首先，变动成本高、固定成本较低，在高档酒吧固定成本比例略高一点。变动成本就是其总额随着产品销售数量的增加而按正比例增加的成本，饮料的原料成本以及经营中的低值易耗品（如餐巾纸、装饰品等）、水电、人工费用等中有一部分随销售数量变动而变动。固定成本是不随产品销售数量的变动而变动的成本，在饮料产品中，折旧费、修理费、大部分人工费等随销售数量的变动而保持不变。掌握饮品中哪些是变动成本、哪些是固定成本及各自所占的比例，对于制定价格的优惠政策非常重要。如果饮料及其他变动成本占价格的 70%，那么价格折扣率最高不能超过 30%，这样才能保证酒吧的利润。

其次，是可控制成本高，不可控制成本低。饮料成本除了市场进价企业不能完全控制外，其成本高低主要取决于采购、加工、调制和销售各个环节的控制。在营业费用中除了折旧和大修费用外，可以通过对各环节严格的管理来控制各项费用并设法减少它，这有利于价格水平的确定和价格灵活政策的制定。

（2）影响成本费用变动的市场因素。原料成本和营业费用中大部分因素受物价指数和通货膨胀率变动的影响，当物价上涨时，各种饮料的原料价格、水电费、燃料费、职工的工资都要提高，这些因素是管理人员无法控制的。其次，市场需求的变化也会造成饮料原料价格的变动，人们近来喜欢天然水，其价格就会上升，而高度数的酒则在受到人们疏远冷淡的前提下造成价格下降。另外，随着关税的逐渐降低，进口酒水的价格不断下降，管理人员要注意这些影响因素，摸清市场行情，并制定相应的价格政策和价格的变动策略来适应这些变化，减少酒吧损失。

（3）探索降低成本和费用的途径。酒吧为了使其价格具有竞争力，特别是当原料和费用受市场影响而提高，影响酒吧顾客的支付能力时，酒吧要靠降低成本和费用使其销售价格能被顾客接受。酒吧成本和费用涉及环节很多，管理人员要不断地通过加强控制来降低成本和费用，要了解在哪些环节成本和费用通过控制可以节省，可以节省的额度是多少，这种探索可帮助管理人员制定成功的价格策略。

2. 顾客因素

酒水价格的制定仅考虑成本和费用因素是不够的，因为这种价格不一定能被顾客接受，因此酒吧产品的定价还要考虑顾客因素。

（1）考虑顾客对产品价值的评估。酒吧产品的价格取决于顾客对产品价值的评估。因此，必须了解顾客的需求，对顾客认为价值高的产品，其价格就可定得高一点；若顾客认为价值低的产品，则可将价格定得低一些。一般来说，顾客对酒吧产品的价值是根据以下几点来评估的：

① 酒水的品牌。品牌在市场上的知名度及品牌在顾客心目中的地位往往影响顾客对其价格的认同。如人头马 XO 等，顾客认为价值高，就愿意多花钱。

② 饮品的质量。主要指饮品的色、香、味、形等，精心调制、装饰美观的饮品，色、香、味、形上能够给顾客物有所值的感受。

③ 服务质量。对于需要较高服务水平或一定技术难度的饮品，如冰里的试管，其独特的形式令顾客耳目一新，它的价格就能够得到顾客的认可。

④ 环境和气氛的质量。设施豪华，环境气氛高雅的酒吧，其饮品价格即便定得高一些，顾客也可以接受。

⑤ 地理位置。酒吧的地理位置好，所供应的产品就会被认为价值高，一般价格也就要高些。

（2）顾客的支付能力因素。不同类别的顾客对饮品的支付能力不同。例如收入高、经济条件好的顾客，支付能力强，而一些年轻的学生及经济条件差的顾客支付能力差。针对不同的人群，管理人员应制定不同的价格政策来适应不同支付能力的顾客。

（3）研究顾客的目的。顾客光顾酒吧的动机主要有：朋友叙旧、娱乐消遣、发泄放松、慕名光顾、感受环境、品尝饮品等。顾客光顾酒吧的目的不同，愿意支付的费用也就不同。酒吧管理人员要研究顾客光顾酒吧的不同动机及心理，采取不同的产品和价格政策去迎合顾客的需要，这样的产品和价格政策必将成功。

（4）其他顾客因素。当然，还有许多其他顾客因素影响价格的制定，例如顾客光顾酒吧的频率、结账方式、酒吧竞争对手同种饮品的定价等。总之，研究各种顾客因素对价格的影响，以采取相应的价格对策，是酒吧管理人员非常重要的任务。

3. 竞争因素

酒吧业的市场竞争是非常激烈的。在竞争中，价格是影响竞争能力最重要的因素。认真地研究酒吧的竞争状况，采取相应的价格政策，才能改变酒吧中酒水产品的竞争状况和竞争地位，使其在竞争中有能力生存下去。

（1）研究酒吧产品的竞争态势。管理人员要分析酒吧所处的竞争环境。竞争程度越激烈，价格的需求弹性越大，即价格稍有变动，需求量变化就会很大。酒吧的市场竞争越来越激烈，使得大多数酒吧只能接受市场的价格。

（2）分析酒吧产品所处的竞争地位。酒吧产品的竞争来自两个方面：同一地区同类酒吧产品间的激烈竞争，这种情况下，不能只依照成本费用定价，应当考虑竞争状况，采用同质略低的竞争定价原则争取顾客，或者提高服务质量，保持原来价格以提高声誉吸引顾客；同一地区内不同类型酒吧间的竞争，如咖啡屋与迪厅之间的竞争，一般顾客都是“喜新厌旧”的，喜欢追求新的享受和乐趣，这就有必要将价格做全面的稳定和调整，稳住原来的老顾客，争取新顾客。

（3）分析竞争者对本酒吧的价格政策的反应。分析竞争者对本酒吧价格的反应，在制定价格政策、调整价格策略时，就具有指导意义。当酒吧拟降低或提升饮品价格时，就应当关注竞

争者采取什么对应措施。总之，酒吧产品的竞争状况是影响价格制定的重要因素。

三、酒水定价方法

1. 以成本为基础的定价方法

以成本为基础的定价方法是酒吧在酒水定价时常用的方法，具体使用中又可分为 4 种方法。

（1）原料成本系数定价法

原料成本系数定价法，首先要算出每份饮品的原料成本，然后根据成本率计算售价。

售价＝原料成本额/成本率

成本系数是成本率的倒数，国内外很多餐饮企业运用成本系数法定价，因为乘法比除法容易运算。如果经营者计划自己的成本率是 40%，那么定价系数即为 1:0.4，即 2.5。

原料成本系数定价法是：

售价＝原料成本额×成本系数

以该法定价需要两个关键数据：一是原料成本额，二是产品成本率，通过成本率便可以算出成本系数。原料成本额数据由饮品实际调制过程中使用情况汇总得出，它在标准酒谱上以每份饮料的标准成本列出。

【例 7.1】 已知一杯啤酒的成本为 4 元，计划成本率 40%，即定价系数为 2.5，则其售价应为

4×2.5＝10（元）

另外，在确定鸡尾酒售价时，首先根据配方算出每种成分的标准成本，然后加总之后再除以成本率。

为方便计算，酒吧常常对每杯或按盎司出售的同类酒水定以相同的价格。具体的方法是（以软饮料为例）将雪碧、可乐等软饮料的购进价汇总，除以成本率，再除以软饮料的种类即可得到售价。

【例 7.2】 酒吧常用的果汁有 5 种：橙汁、柠檬汁、菠萝汁、西柚汁和番茄汁；在确定成本率为 25%以后，进价与售价如下：

项目（每杯）	进价（元）	售价（元）
橙汁	1.20	6.00
柠檬汁	1.20	6.00
菠萝汁	1.50	6.00
西柚汁	2.00	6.00
番茄汁	1.60	6.00
合计	7.50	30.00

每杯果汁的售价＝（成本/成本率）÷5＝（7.5/25%）÷5＝6（元/杯）

（2）毛利率法

销售价格＝成本 /（1－毛利率）

毛利率是根据经验或经营要求确定的，故也称计划毛利率。

【例 7.3】 一盎司威士忌成本为 6 元，如计划毛利率为 80%，则其销售价为：

6/（1－80%）=30（元）

这种方法一般只考虑饮品的原料成本，不考虑其他成本因素。

（3）全部成本定价法

销售价格＝（每份饮品的原料成本＋每份饮品的人工费＋每份饮品其他经营费用）/（1－要

达到的利润率）

每份饮品的原料成本可直接根据饮用量计算；人工费用（服务人员费用）可由人工总费用除以饮品份数得出，也可由此办法计算出每份的经营费用。

【例 7.4】 某鸡尾酒原料成本为 5 元，每份人工费为 0.8 元，其他经营费用均为 1.2 元，计划经营利润为 30%，营业税率为 5%，则这杯鸡尾酒的售价为：

鸡尾酒售价＝（5＋0.8＋1.2）/（1－30%－5%）＝10.77（元）

（4）量、本、利综合分析定价法

量、本、利综合分析定价法是根据饮品的成本、销售情况和盈利要求综合定价，方法是将酒单上所有饮品根据销售量及其成本分类，每一饮品总能被列入下面 4 类中的一类：① 高销售量，高成本；② 高销售量，低成本；③ 低销售量，高成本；④ 低销售量，低成本。虽然 ② 类饮品是最容易使酒吧获利的，但实际上，酒吧出售的饮品 4 类都有。这样，在考虑毛利的时候，把 ①、④ 类的毛利定得适中，把 ③ 类毛利定得较高，第 ② 类的毛利可定得较低，然后根据毛利率法计算酒单上的酒品价格。

这一方法综合考虑了客人的需求（表现为销售量）和酒吧成本、利润之间的关系，并依据“成本越大，毛利率越大；销售量越大，毛利率越小”这一规则定价。

酒单价格还取决于市场均衡价格，你的价格高于市场价格，就把客人推给了别人；但若大大低于市场价格，酒吧盈利就会减少，甚至会亏损。因此，在定价时，可以经过调查分析或估计，综合以上各因素，把酒单上的酒品分类，加上适当的毛利。有的取较低的毛利率，如 20%；有的取较高的毛利率，如 80%；还有的取适中的毛利率。这种高、低毛利率不是固定不变的，在经营中可随机调整。

量、本、利综合分析定价法看上去比较复杂，有一定难度，但经过经营者的一些调查分析，综合考虑多种因素之后给饮品的定价必定是比较合理并能使酒吧获利的，而且，这些市场调查分析的结果，能使酒吧经营服务不断得到改进。

2. 以竞争为中心的定价方法

价格是酒吧增强竞争能力，扩大市场销售率的有效手段，以竞争为中心的定价方法就是密切注视和追随竞争对手的价格，以达到维持、扩大酒吧市场占有率，扩大销售量的目的。

（1）随行就市法

这是一种最简单的定价方法，即把同行的酒水价格为己所用。使用这种方法要注意以成功的酒水价格为依据，避免把别人不成功的定价搬为己用。这种定价方法有很多优点，如定价简单，容易被一部分顾客接受；方法稳妥风险小；易于与同行协调关系等。

（2）竞争定价法

这是以竞争对手的售价为定价依据制定的酒水价格。

① 最高价格法。最高价格法是在同行业的竞争对手当中，同类产品总是高出竞争对手的价格。该定价法要求酒吧具有一定的实力，即尽可能地提供良好的酒吧环境氛围，提供一流的服务和一流的饮品，以质量取胜。

② 同质低价法。对同样质量的同类饮品和服务定出低于竞争者的价格。该方法一方面用低价争取竞争对手的客源，来扩大和占领市场，另一方面加强成本控制，尽可能降低成本，提高经营效率，实行薄利多销，既最大限度地满足消费者的需要，又使企业有利可图。

3. 考虑需求特征的定价方法

在一般情况下，市场对酒吧产品的需求量同价格高低成反比，即价格高则需求量小，价格低则需求量大。然而，酒吧类型与产品的不同使其具有的需求特征也不相同。下面是不同需求特征的几种定价方法。

（1）声誉定价法。这种定价方法是以注重社会地位、身份的目标客人的需求特征为基础的，这类顾客要求酒吧的环境好、档次高、服务质量好、饮料品牌好。酒水的价格是反映饮品质量和个人地位的一种标志，针对这类服务，酒水价格应定得高一些。这种定价方法常用于高档酒吧。

（2）抑制需求定价法。酒吧中某些大众饮品成本低，需求大，如果对它的定价会影响到其他饮品的消费，那么，对这类饮品一般采用抑制需求的方法，即把价格定得非常高。如酒单上一壶茶有定价 200 元左右的。

（3）诱饵定价法。酒吧对一些对其他饮品能起连带需求作用的饮品或小吃，采用低价定价法来吸引顾客光顾，起到诱饵作用。

（4）需求-反向定价法。许多酒吧在饮品定价时，首先调查顾客愿意接受的价格，采取顾客愿意支付的价格作为出发点，然后反过来调节饮品的配料数量和品种，调节成本，使酒吧获利。

知识拓展

酒单样式范例

酒单样式范例如图 7.1 所示。



图 7.1　酒单样式

能力鉴定

经过能力鉴定填制表 7.1 和表 7.2。

表 7.1　酒单制作认知能力鉴定表（一）

被鉴定者姓名：_____　　能力单位：酒单的制作

鉴定或工作场所：_____　　鉴定者姓名：_____

关键能力	评价指标	是否具备能力	
		是	不是
操作能力	1．能够掌握酒单的类型		
	2．能够明确酒单设计的内容		
	3．掌握酒单制作的依据和要点		
辨识能力	1．能正确区分不同类别的酒单		
	2．能分辨酒单的内容		
	3．能正确分辨酒单设计是否具备新颖合理的特点		

被鉴定者能力：满意_____　　不满意_____

对被鉴定者的反馈：

鉴定者签名：_____　　日期：_____

表 7.2　酒单制作能力鉴定表（二）

被鉴定者姓名：_____　　能力单位：确定酒水价格

鉴定或工作场所：_____　　鉴定者姓名：_____

关键能力	评价指标	是否具备能力	
		是	不是
操作能力	1．能够掌握酒吧产品的价格结构及其各自的含义		
	2．能够了解影响酒吧酒水定价的几大因素		
	3．掌握几种定价方法的内容及特点		
辨识能力	1．能正确分辨影响酒吧酒水定价的因素		
	2．能分辨几种酒吧酒水的定价方式		

被鉴定者能力：满意_____　　不满意_____

对被鉴定者的反馈：

鉴定者签名：_____　　日期：_____



实战训练

将学生分成小组，通过讨论，制定酒单设计策划书，然后赴酒吧进行考察，并为小组选定的酒吧制作酒单。



项目回顾

本项目通过介绍酒单的类型、内容和设计与制作方法，以及酒吧酒水的价格结构、影响酒吧酒水价格的因素、酒水定价的方法等知识，要求学生能够为酒吧选择合适的酒水产品，并合理定价，从而制作出富有特色和吸引力的酒单。

项目八

酒水服务技巧

教学目标	终极目标	通过教学，使学生能明确酒吧服务项目的设置，掌握酒水服务标准程序，了解酒吧各岗位服务标准，掌握酒水服务基本技能和方法，了解酒水品饮方法，熟悉酒会酒水及食品的服务程序，能对服务中的突发事件进行恰当处理
	促成目标	1．了解酒吧服务项目的设置 2．掌握酒水服务标准程序及方法 3．了解酒会酒水及食品的服务程序 4．能设计组织小型酒会 5．正确处理突发事件
学习任务	1．认识酒吧，了解其设施设备及服务项目 2．了解酒吧服务标准 3．掌握酒水服务技能 4．能针对不同酒水进行服务和品饮 5．了解酒会服务程序 6．能正确处理服务中的突发事件	

任务 1　酒吧服务认知

酒吧自身是一座无生命的建筑设施。在酒吧的产品中，有形的酒水食品只占 30%的份额，另外 70%主要是无形的“服务”，因此，酒吧经营的成功与否，与酒吧的服务水平直接相关。一般来说，热情、周到、规范的服务能使顾客在酒吧消费中得到满足，感到充实和愉快，愿意再次光顾，成为酒吧的忠诚顾客，也使酒吧在激烈的市场竞争下，永远焕发青春的活力并具有存在的价值和意义。

一、酒吧服务项目设置

1. 酒吧服务的概念

1935 年，西方经济学大师费希尔首先提出了第三产业这一术语。他认为，除了第一产业（即农、牧、渔业）以及第二产业（即工、矿、建筑业）之外，还有第三产业，即服务行业。自此，服务作为一种商品，开始了社会财富的创造，而服务行业也迅速发展、成熟起来，成为一个基础雄厚、市场广阔、最有前途的朝阳产业。可以说，服务行为和服务活动是随着人类的诞生而诞生，随着人类的发展而发展的。

牛津词典将服务解释为一种助人的行为，是友善友好的具体表现，是关心他人利益的行为。它一般是指以有形的物质作为依托，通过人的肢体动作或语言而带给宾客的心理感受。酒吧向

顾客销售的酒水是物，而这些物又必须通过服务人员的一系列服务行为，才能实现顾客享受酒水的目的。作为服务来讲，其宗旨就是“最大限度地满足顾客的需求”。要让消费者感觉到我们的服务优于其他对手，酒吧的工作人员应时刻牢记：酒吧是因为顾客的存在和需要而开设的，顾客是酒吧经营利润和财富的源泉。必须做好规范化服务、个性化服务、微笑服务、温情服务以及超常服务等多项内容。

酒吧服务的内容非常广泛，除酒吧的基本酒水服务外，还应为客人提供与酒吧主题相关的附加服务内容。如 DIY 主题酒吧，就应为顾客提供相应的参与体验的服务和材料，以迎合年轻一族展示自我和个性的需求。

2. 酒吧服务的内容

（1）辅助性设备设施。如酒吧中的家具、杯具及酒水等。
（2）使酒吧服务得以实现的产品。如酒水、饮料等。
（3）明显的服务。消费者感觉到的各种利益。
（4）隐形的服务。消费者的心理感受或附属于服务的特征。

3. 酒吧服务质量

酒吧的竞争，归根结底是服务质量的竞争。酒吧服务质量是指酒吧提供的实物产品和服务在使用价值上适合和满足宾客需要的程度。就酒吧服务而言，质量概念与创造业有所不同，它包含了有形的服务设施和无形的服务两个方面。顾客在酒吧消费中所获得的满足程度可以通过以下质量要素来衡量。

（1）酒吧的设备设施质量

酒吧服务设施、设备是保证酒吧正常运转的必需物质条件，它直接影响酒吧的服务规格和宾客的消费需求，所以，酒吧硬件的完好程度、安全程度、舒适程度和方便程度以及与酒吧的档次、规模、规格的吻合程度，都直接影响到宾客的消费需求。酒吧的财源是那些映入宾客眼帘并使他们感到舒适、方便、安全的设施及其绮丽装饰，同时更有优秀服务员的优质服务。

（2）酒吧的实物产品质量

酒吧提供的有形产品，即酒水，也可称有形的质量，是酒吧向宾客提供优质服务的基础。客人主要是通过对酒品质量的享用来感受服务的，因此，酒水质量的好坏，外观颜色，内在质量与价格之间的吻合程度，都影响着消费者的感受。在制作酒水产品时，调酒师应善于根据宾客的口味和喜好，按照不同的季节，精细制作，保证品质，为顾客提供多样化的饮品，做到色、香、味、形、器俱佳。酒店服务技术质量的高低有非常具体细致的标准，通常是可以衡量并且容易衡量的。

（3）酒吧服务的环境质量

环境和气氛是酒吧优质服务的组成部分，主要指酒吧的自然环境和人际环境。客人到酒吧享受的是环境，酒吧一定要以环境和气氛赢得客源市场的青睐。当人们在高雅、温度适当、美观有序、设备设施齐全的环境中时，会产生愉悦舒适的感觉并认为服务质量好，从而延长宾客在酒吧的消费时间，对酒吧的收入有着最为直接的影响。如当顾客走进酒吧，听到的是恰到好处的问候声和柔和的背景音乐；见到的是装饰高雅、环境独特的布置；扑鼻而来的是浓郁的咖啡香；品尝着色、香、味、形、器俱佳的美酒，那味道真是好极了。良好的人际环境体现为酒吧的工作人员和顾客之间友好、和谐的互动关系。优秀酒吧不仅要有完备的设施，独特豪华的装饰，优美的环境，更要有优秀的服务人员。服务员的微笑、衣饰、气质、容貌、表情、礼节

以及应变能力、专业知识、服务技能已被视为酒吧优质“产品”质量的重要特征。

（4）酒吧服务项目设置

作为一个专门提供酒水服务的场所，酒吧已成为现代社会人们生活中不可或缺的地方。在酒吧里，人们在融洽的气氛中交谈、沟通，放松自己，酒吧充当着转化剂的角色，在酒吧中人们对精神方面的需求也远大于物质方面的需求，因此，在符合国家政策和法律的范围之内，酒吧服务项目的设置要尽可能满足、适应宾客的消费与享乐需要，同时注重实效。

酒吧是一个聚合同类的空间。由于客源不同，提供的服务项目和经营方式也各异，既有狂歌劲舞的闹吧，也有轻歌曼舞的清吧，还有内容各异的主题酒吧，这些种类风格迥异的各色酒吧，不仅满足了不同目标客人的需求，也成为现代人自我放松和张扬个性的乐园。

① 纯饮品酒吧。以提供各类饮品为主，也提供一些佐酒小吃，如杏仁、腰果、蚕豆等坚果类食品。一般娱乐中心酒吧或机场、码头、车站等附设的酒吧属于此类。

② 食品与酒水兼顾的酒吧。食品与酒水的消费往往是相辅相成的，含有食品供应的酒吧对客人的吸引力要大一些，客人消费也会多一些，因此，绝大多数餐厅都设有酒吧或吧台。产品上，酒水与食品并重，客人可单纯享用夜宵或其特色小吃，小吃的品种往往是有独特风味及易于制作的食品，如三明治、汉堡包、炸猪排、炸鱼排、炸牛排或地方风味小吃等。也可单纯享用饮品，这种环境与经营方式对某些客人相当具有吸引力。目前，许多餐厅酒吧、夜宵式酒吧和小吃型酒吧属于食品与酒水兼顾类，且品种及服务有增强趋势。值得一提的是，在这种以酒水为主的酒吧中，即使小吃的利润高些，客人也会消费。

③ 主题酒吧。这类酒吧的明显特点即突出主题，来此消费的客人大部分是来享受酒吧提供的特色服务的，而酒水往往排在次要位置。

a．娱乐酒吧。现在的顾客光临酒吧有一个鲜明的特征，那就是渴望参与的意识越来越强。尽管有提供纯饮品的酒吧，但绝大多数酒吧都是依附一定的娱乐活动设立的，如经营卡拉 OK 的酒吧、迪斯科形式的酒吧、保龄球、撞球等健康性娱乐活动的酒吧以及 Piano Bar 等。酒吧通过娱乐活动来创造出特殊的环境和氛围，吸引客人到酒吧娱乐、消遣、放松、休闲，达到精神和情感上的满足，酒吧以此突出其经营特色。酒吧经营者在酒吧娱乐项目设置上也下足了工夫，以此来吸引更多的客人。娱乐酒吧在布置上以热烈活泼的风格为主，满足那些寻求刺激的客人。酒吧设有乐队、较大的舞池，并常常与卡拉 OK 及一些娱乐性表演相结合。产品供应以酒水和小食品为主，尤其受到年轻人的喜爱。

b．休闲型酒吧。也称为茶座，是客人放松精神，怡情养性的场所。主要为满足寻求放松、谈话、约会的客人，所以环境布置要温馨优雅，背景音乐以优美抒情的轻音乐为主，供应的饮料以软饮为主，咖啡是其所售饮品中的一个主要项目。

c．沙龙型酒吧。由具有相同兴趣、爱好、职业背景和社会背景的人群组成的松散型社会团体，在某一特定酒吧定期聚会，谈论共同感兴趣的话题，交换意见及看法，酒吧同时有饮品供应。如在城市中可看到的“企业家俱乐部”、“股票沙龙”、“艺术家俱乐部”、“单身俱乐部”等均属此类。

二、酒吧服务程序

良好的服务工作秩序来源于服务工作的程序化。为保证良好的服务标准和质量，防止不必要的事故和差错，通常将酒吧服务按工作顺序分为三个环节，即营业前的准备工作、营业过程中的酒水服务工作、营业结束后的清理工作。

1. 营业前的准备工作

营业前工作准备俗称为“开吧”，是酒吧从业人员一天工作的开始，主要有：酒吧内清洁工作、领货、酒水补充、酒吧摆设和调酒准备工作等。

（1）清洁工作

① 酒吧台与工作台的清洁。酒吧台通常由大理石及硬木制成，表面光滑，清洁时先用湿毛巾擦拭后再干擦，然后喷上光蜡以保护光亮。工作台是不锈钢材料，可直接用清洁剂擦洗，清洁后用干毛巾擦干即可。

② 冷藏箱（柜）清洁。由于冷藏箱（柜）常堆放罐装饮料和食物，底部和网隔层会形成污痕，故应定期清洁，要求每 3 天左右必须对冰箱进行一次彻底清洁，先用湿布和清洁剂擦洗干净污迹，再用清水抹干净。

③ 地面清洁。酒吧柜台内地面多用大理石或瓷砖铺砌，每日要用尘拖推净地面，对服务区域的地毯应每天洗尘，定期清洗。

④ 酒瓶与罐装饮料表面清洁。由于长途运输或储存，瓶装或罐装的汽水、啤酒、饮料的表面可能会有许多灰尘，应用湿毛巾每日将瓶装酒及罐装饮料的表面擦干净以符合食品卫生标准。

⑤ 酒具清洁。要按照规程对酒杯与工具进行清洁与消毒，即使没有使用过的酒杯每天也要重新消毒。

⑥ 其他区域清洁。酒吧其他营业区域主要是酒吧门厅、吧台外的客人座位以及卫生间等地方。清洁工作主要包括环境清扫和整理，应按酒吧清洁卫生制度标准来完成。

（2）领料工作

按酒吧规定的领取程序和标准领取酒水及用品，符合酒吧需要的数量。每天按需要量填写领料单，经酒吧经理签字后，交保管员取酒发货。

领酒水时注意清点数量、核对名称，避免差错，然后领取食品（水果、果汁、牛奶、香料等），对酒杯和一些易损坏的器具，要按用量规格填写领货单，再拿到管事部仓库交保管员发货，领回酒吧后要先清洗消毒才能使用。对酒吧服务用具，如点酒单、杯垫、吸管和装饰物等，一般每周 1～2 次，按规定的领用手续进行领用。

（3）补充酒水

将领回来的酒水进行分类并按先用先取的原则放在合理的位置，对需要冷藏的酒水如白葡萄酒、啤酒、果汁等放入冷柜保存。为防止因酒水存放过期而造成浪费，补充酒水一定要遵循先进先出的原则，即先领用的酒水先销售使用，先存放进冷柜的酒水先卖给客人。酒水补充完毕后应驱动制冰机以保障在营业期有足够的冰块供应。

酒吧的气氛和吸引力往往集中在瓶装酒和酒杯的摆设上，以美观大方、有吸引力、方便工作和专业性强为原则。酒吧酒杯摆放分悬挂与摆放两种，悬挂的酒杯主要用来装饰酒吧气氛，一般不使用，因为拿取不方便；摆放在工作台位置的酒杯为方便调酒师操作，要分类整齐摆放。加冰块的杯（柯林杯、平底杯）放在靠近冰桶的地方，不加冰块的酒杯放在其他空位，啤酒杯、鸡尾酒杯可放在冰柜内冷冻。

瓶装酒的摆设可按照开胃酒、烈酒、餐后甜酒进行分类摆放。价钱昂贵的酒与便宜的酒、常用酒和陈列酒也要分开摆放，以方便工作。在摆放时，应注意瓶与瓶之间要留有间隙，以方便调酒师取用，也可以在间隙中摆放一些酒杯、鲜花或者水果以增加气氛。

（4）酒水记录

为便于进行成本检查以及防止失窃现象，酒吧需要设立一本酒水记录簿，记录酒吧每日的存货、领用酒水、售出数量、结存的具体数字。每个调酒员取出“酒水记录簿”就可一目了然地知道酒吧各种酒水的数量。值班的调酒员要准确地清点数目，记录在案，以便上级检查和遵循先进先出原则将酒水进行分类存放。

（5）原材料准备

在酒吧正式营业前，应将大多数鸡尾酒所用的辅助原料提前制作妥当。如将水果装饰物按标准做好初期加工；调制必要的酸甜混合物；将足够的冰块放到冰桶或冰池中。总之，所有装饰品、调味品、冰块、果汁、咖啡等都要按照质量标准准备充足。

最后，将酒吧要使用的棉织品进行更换，将酒杯拿去清洗间消毒后按需要放好，并将量杯、酒吧匙、冰夹等浸泡在干净水中，杯垫、吸管、调酒棒和鸡尾酒签在工作台前摆放整齐，仔细检查各类电器、灯光、空调、音响及家具后，以饱满的热情等待顾客光临。

2. 营业中的服务工作

营业中，酒吧工作人员要按程序和要求为客人准备食品饮料，提供优质服务。

（1）迎客服务。客人来到酒吧，迎宾员应主动微笑问候，使用如“您好”、“欢迎光临”、“晚上好”等问候语，问清顾客人数后引领到合适的吧椅就坐。引领时，应遵从客人喜好和意愿，不可强行安排座位；拉椅让座后，将打开的酒单双手递上，请客人选择，若客人在谈话，应向客人说“对不起，打扰您了，这是给您的酒水单”。

（2）点酒服务。在酒单递上稍候片刻后，服务员或调酒师可向客人征询酒水。在向客人介绍酒水时，要先了解客人的喜好和选择，并对酒水品种和特点进行适当的介绍和推荐，对客人提出的问题，应认真耐心解答。客人确定酒水后，服务员应认真准确记录顾客所点酒水。如果一张台有几个客人，务必对每一个客人点的酒水做出记号，以便正确地将客人点的酒水送上。点酒完毕后应复述一遍以得到客人确认。点酒单一式三联，客人确认后，服务员应将一联留底，其余二联及时送吧台和收银台。在填写酒水单时要清楚地写上日期、经手人、酒水品种、数量、客人的特征或位置及客人提出的特别要求。坐在吧台前的客人可由调酒师负责点酒，但也应填写点酒单。

（3）调制饮料。酒水的调制一般在吧台完成。调酒师在接到酒单后应按要求准确、迅速、及时地调制，任何酒水的调制时间都不能太长，以免使客人久等。这要求调酒师平时多练习，调制时动作快捷熟练。一般的果汁、汽水、矿泉水、啤酒可在 1 分钟内完成；混合饮料可用 1～2 分钟完成；鸡尾酒包括装饰品可用 2～4 分钟完成。如果五六个客人同时点酒水，也不必慌张忙乱，应先一一答应下来，并按客人先后次序进行调制，不能不理睬客人只顾自己工作。

（4）酒水服务。递送酒水时，服务员一般用托盘将酒水从客人右侧送上。上酒时，先放好杯垫，再上酒，并说“这是您的，请慢用”。对点了整瓶酒的客人，要按照示瓶、开瓶、试酒、斟酒的服务程序服务。

（5）环境整理。营业过程中，服务员和调酒师要经常清理工作台面和自己的服务区域，及时撤走桌面的空杯、空瓶，台面要经常用湿毛巾擦拭，不能留有脏水痕迹，并按规定要求撤换烟缸。注意观察台面，看到客人酒水快喝完时要主动进行询问，适时推销，以提高酒吧营业收入。对饮酒过量的客人应适当劝阻。若客人喝茶，要及时添加开水。

（6）结账送客。客人要求结账，调酒员或服务员要立即有所反应，检查账单，核对酒水数量品种有无遗漏，并按规范进行结账服务。客人起身离座，服务员应上前拉椅，提醒客人带齐随身物品，诚恳致谢，面带微笑目送客人离去。

在营业过程中，调酒员除调酒取物品外，要保持正立姿势，两腿分开站立，不能坐下或靠墙、靠台；要主动与客人交谈、聊天以增进调酒员与客人间的友谊；要多留心观察装饰品是否用完，将近用完要及时补充；注意酒杯是否干净够用，若有杯子没洗干净或有污点，及时替换。

3. 营业结束工作

（1）清理酒吧。营业时间结束，客人全部离去后，服务员才能开始收拾酒吧。清洁整理时，先将脏酒杯搜集起来送清洁间清洗、消毒；陈列的酒水要小心取下放入酒柜中；水果饰品等要放到冰箱中用保鲜膜封好保鲜；开罐的汽水饮料等要全部处理掉；将工作台和水池等清洗一遍；将垃圾倒掉；开窗通风以去除烟味和酒味。

（2）清点酒水。在邻近营业结束时，调酒师就可开始清点酒水饮料。把当天所销售的酒水按第二联供应单数目及酒吧现存的酒水数目填写到酒水记录簿上。对贵重的酒水，在统计时应精确到份。

（3）填制表单。酒吧工作日报表的主要内容为：当日营业额、客人人数、平均消费、特别事件和突发事件及其处理情况。

（4）检查。仔细检查一遍酒吧，确认无火灾隐患；关闭除冷藏柜以外的所有电器；锁好门窗。最后，将当日填制的表单交到酒水办公室，方可下班离去。

三、酒吧服务标准

1. 调酒服务标准

在酒吧，客人与调酒员只隔着吧台，调酒员娴熟的动作可以增强客人的安全感和信任感，并可作为一种无声的广告。

（1）仪表风度。调酒师的仪表风度直接决定着客人对酒吧的感受，因此，调酒时要注意姿势端正、轻松、大方，以自己优美的动作，丰富的表情，雅致的步态使客人获得轻松的心情。工作时，不要做摸头发、揉眼、擦脸等小动作，也不能在酒吧中梳头、照镜子、化妆。

（2）专业素质。调酒师应熟悉各类酒水的特点及服务方法，懂得一定的营养卫生知识，具有制作装饰物和调制酒水的能力，了解各种酒具设备的清洗、养护步骤和操作要领，能运用心理学知识了解消费者需求，能与客人进行良好的沟通，并留意客人的细小要求，对突发问题能及时处理。

（3）卫生要求。一定要注意卫生标准，稀释果汁和调制饮料用的水都要用冷开水，不能直接用自来水。调制过程中尽可能使用各种工具，不要用手。拿杯时要握杯子的底部，不能用手指接触杯口。留意果汁、鲜奶等的保质期，凡是过期、变质的酒水、食品和水果禁止使用。同时，注意经常对工作台进行清洁与整理，每次调制完酒水后都要将酒水放回原位，不要堆放在工作台上，以免影响操作。斟酒时滴下或不小心倒在工作台上的酒水要及时抹掉。专用于清洁、抹手的湿毛巾要叠成整齐的方形，不要随手抓成一团。

（4）对客礼仪。工作中，服务员应始终注意姿势和位置，对客人的吩咐，要仔细听，认真记，并进行复述，尊重客人的意见，严格按宾客的要求去做。当客人人数较多时，调制出品要注意客人到来的先后顺序，先为早到的客人调制酒水。同来的客人要为女士、老人和小孩先配制饮料。服务时，身体不能背向客人，即使是拿取背后的酒瓶，也只可侧身，不得转体。调制酒水时，应态度认真，举止雅观，不使用不洁的器皿。在放酒杯时，注意由低向高慢慢送到客人面前。注意观察酒吧台面，如果看到客人的酒水快喝完时要询问客人是否再加一杯；客人使

用的烟灰缸是否需要更换；要经常为客人斟酒水；客人抽烟时要为客人点火。让客人在不知不觉中获得各项服务。

2. 吧台服务员服务标准

（1）仪表端庄整洁

由于工作需要，酒吧服务员必须长时间做到仪表端庄，仪容整洁，保持微笑，这样可以使客人在酒吧中始终感受到愉快和舒心，给客人留下良好的印象。

（2）专业素质

了解常用酒水的特点和应用方法，了解酒单结构和酒吧供应的酒水调制方法和服务标准，具备酒具及其酒吧常用设备的使用和保养知识，能正确清洗酒具，能针对客人需求适时进行推销，帮助客人更快地选择到合适的酒水。

（3）对客服务

① 迎客入座。做到主动招呼客人，面带微笑向客人问好，并用优美的手势请客人进入酒吧，带领客人到合适的座位前，帮客人拉椅子，让客人入座，要记住女士优先。另外，必须记住，在做手势时，必须面对客人做，不得背对客人。

单个的客人，可引领到吧台前的酒吧椅就座。两个或几个客人，可领到沙发或小台。如果客人需要等人，可选择能够看到门口的座位。

② 点酒服务。递给客人的酒水单应是干净平整的，不要把肮脏或模糊不清的酒水单递给客人。接受客人点单时应身体微微前倾，认真记录，完毕后应进行复述确认。根据需要向客人推荐合适的酒水，注意使用建议或征询的语气。

写酒水供应单时要写清楚座号、台号、服务员姓名，酒水饮料品种、数量及特别要求。未写完的行格要用笔画掉，也要注意“女士优先”原则，并要记清楚每种酒水的价格，以回答客人询问。

③ 调酒服务。调酒师接到酒单后要及时调制。调制时严格按配方要求，酒单上没有的酒，可请教客人，按客人要求调制。调好的酒尽快倒入杯中，吧台前的客人倒满一杯，其他客人斟到八分满即可。若一次调制的酒不止一杯，应将酒杯排列整齐后依次来回倒满，保持浓度一致。

客人杯中酒水不足三分之一时，可建议客人再来一杯。

④ 送酒服务。将酒水均匀地放在托盘上，从最先开单的客人位开始，按顺时针方向从客人右侧送上。注意轻拿轻放，手指不触及杯口。

⑤ 照顾客人。

a．判断客人是否醉酒。对客人是否醉酒，要准确判断，若认为客人酒量已达到极限，就要主动有礼貌地劝阻，建议客人喝一些不含酒精的软饮料，如咖啡、果汁、矿泉水等。对已经醉酒的客人要主动照料，如有的客人神志不清、站立不稳，服务员应主动搀扶，护送到房间。

b．与客聊天。客人，尤其是单身客人，总希望在饮酒之余与服务员聊天。在一些场合，这种情况对服务员来说是饶有兴趣的，但也有些场合，特别是接待一些粗俗的客人时，那就会令服务员感到厌烦、无聊。这时，如果客人说：“小姐，您真美，能陪我一下吗?”这时服务员要镇静，应礼貌地对客人说：“先生，您看，这么多人需要我的服务，实在对不起。”尽量不要在吧台旁边与客人高谈阔论。

c．考虑客人爱好。对于酒吧中的电视或音响设备，在选择电视频道和音乐类型时应考虑客人爱好，而不是只考虑员工的爱好。

⑥ 言谈。应尽量使用礼貌用语，谈到自己时要谦虚，谈到对方时应尊敬，运用敬语与自谦

语能显示出个人的修养、风度和礼貌。使用敬语时，一定要注意时间、地点和场合，语调要甜美、柔和。

与客人交谈时，应灵活地使用谦谨语和委婉语。谦谨语是谦虚、友善的语言，它能充分表现说话人尊重听话者，常常是以征询式、商量式的语气表达的。委婉语是用好听的、含蓄的、使人少受刺激的词来替代对方有可能忌讳的词语，以曲折的表达方式来提示双方都明白但又不必点明的事物。

在服务中，要以得体的表情、适当的手势辅助与客人进行交流。在谈话中，不应当有无意义的体态或举动，应避免手舞足蹈、举止轻狂或者唾液四溅等失礼之举。

⑦ 送客服务。顾客离店，微笑目送客人，并对顾客说“晚安”、“欢迎下次光临”等礼貌用语。

⑧ 服务中的不规范行为举例。服务过程中，将胳膊支撑在餐桌、吧台或其他台面上；与同事聊天或读书看报；侧耳细听宾客谈话，甚至在宾客窃窃私语时随便插话；将脚踩在椅架上，将手搭在椅背或客人身上；斟酒时说话；与宾客交谈，而忘记自己的身份和职责，甚至因与宾客交谈而影响工作，忽视照料其他客人；当客人有欠礼貌的语言时，发火或不理睬客人，或借机忙碌，表现出冷淡。

3. 酒吧服务注意事项

（1）随时检查酒水、配料是否符合卫生和质量要求，如发现变质应及时处理。

（2）按标准配方调制，所有调酒用的基酒和辅料都需用量杯，严格控制酒水成本。

（3）调酒师可适当陪单身而来的客人聊天，但应注意不能影响工作。

（4）为醉酒客人结账时应特别注意，最好请其同伴协助。

（5）认真聆听并处理客人对酒水和服务的投诉。客人对某种酒水不满，应设法补救或重新调制。

（6）不可催促客人点酒、饮酒，任何时候都不能流露出不耐烦的表情。

（7）将进口烈性酒酒瓶单独收集存放，其他需回收的酒瓶可收入指定的盒、箱之中。

（8）填写交接班记录时，应把有关内容填写清楚，并注明完成的时间。

（9）记住常客的姓名及饮酒爱好，主动、热情地为其提供满意的服务。

任务 2　酒水服务

一、酒水服务技能

人们饮酒更多的是对酒文化的体味和欣赏，而在酒水服务过程中，由于许多操作过程都是在客人的注视下完成的，因此，规范化、标准化和程序化的服务以及优美流畅的专业技能和对客服务的真挚情感的融合，不仅能充分体现服务的价值，也真正能让客人感受到物有所值的享受。酒水服务的操作技巧不仅是一项具有浓郁艺术魅力的专门技术，也是向客人展示酒文化不可缺少的环节。

1. 示瓶

在酒吧中，客人若点了整瓶酒，在开启之前应先让顾客过目，称为示瓶，这是斟酒的第一道程序，标志着服务操作的开始。操作方法为：服务员站在点酒顾客的右侧，左手托瓶底，右

手扶瓶颈，酒标朝向顾客，距客人面部约 45cm，以方便客人鉴别和辨认。客人认可后，方能进行下一步工作。示瓶的目的主要有三个，一是表示服务员对客人的尊重，二是请客人核实一下有无误差，三是证明酒品的可靠性。

2. 冰镇

许多酒的最佳饮用温度都大大低于室温，如白葡萄酒饮用温度为 8℃～12℃，香槟酒和有气葡萄酒饮用温度为 4℃～8℃，啤酒饮用温度为 12℃左右，因此这些酒在饮用前应进行降温处理。

冰镇的方法：

（1）冰桶降温。在冰桶中放入冰块，冰块不宜过大或过碎，将酒瓶插入冰块中，酒标向上。一般说来，10 分钟以后可达到冰镇的效果。之后，再用一块毛巾搭在瓶身上，连桶送至客人的餐桌上或放在餐台旁。葡萄酒最适合用冰桶降温。

（2）冰块降温。冰块直接加入酒杯中，以降低酒的温度，这种方法多用在啤酒、威士忌、伏特加、琴酒以及利口甜酒中。KTV 包厢内一般都配有装冰的小冰桶。

（3）溜杯。服务员手持杯脚，杯中放一块冰，然后摇杯，使冰块产生离心力在杯壁上溜滑，以降低杯子的温度。有些酒品溜杯要求至杯壁溜滑凝附一层薄霜为止。

（4）冰箱降温。将酒瓶放入冷藏箱中降温，一般以半小时为宜。

3. 温烫

某些酒品，如中国的黄酒、日本清酒等，习惯在饮用前将酒的温度升高，有的洋酒也需要温烫之后饮用。

温烫的方法有：

（1）水烫。把即将饮用的酒倒入烫酒器，然后放置到热水中升温。

（2）火烤。将即将饮用的酒装入耐热器皿，置于火上升温。

（3）燃烧。将即将饮用的酒倒入杯中，点燃酒液升温。

（4）冲泡。将滚烫的饮料（水、茶、咖啡）冲入酒液或将酒液注入热饮料（如爱尔兰咖啡）中升温。

水烫和燃烧一般是即席操作的。

4. 开瓶

各类酒品的包装方式多种多样，以瓶装酒和罐装酒最为常见。在酒水服务中，绝大多数饮品需当着客人面打开，因此服务人员必须能熟练地开启各类酒瓶，打开罐口时应注意动作的正确和优美。

（1）罐装酒水

将酒罐的表面冲洗干净并擦干，左手固定水罐，右手拉开酒水罐上面的钥匙扣，打开封口。

（2）软饮料（瓶装啤酒和饮料）

将酒水瓶擦净放在桌上，左手固定酒瓶，右手拿开瓶起子，轻轻打开瓶盖。开瓶时，要尽量减少瓶体的晃动，一般将瓶放在桌上开启，动作要准确、敏捷、果断。

（3）葡萄酒

选择专用开启葡萄酒瓶塞用的酒钻，酒钻的螺旋部分要长（有的软木塞长达 8～9cm）、头部要尖，酒钻装有起拔杠杆，可有利于拔起瓶塞。开启时，先用刀子沿瓶口突起的上缘或下缘，把瓶口的封套割开，然后用干净的布把瓶口擦拭干净，再用开瓶器从木塞的中间钻入，

转动酒钻上的把手，将软木塞拔开。在拔出软木塞时，万一有断裂危险，可将酒瓶倒置，用内部酒液的压力顶木塞，然后再旋转酒钻，切忌用腿夹住酒瓶来拔塞，因为这种动作不雅观。

（4）香槟酒和葡萄汽酒

左手持瓶，瓶口倾斜约 45 度，左手大拇指紧压瓶塞顶，右手撕掉瓶口的锡纸，扭开铁丝，然后以右手换左手拇指握住塞子的帽形物，轻轻转动上拔，靠瓶内的压力和瓶拔的力量把瓶塞顶出来。由于香槟和汽酒一般都是事先冰镇的，因此开瓶后一定要擦净瓶身瓶口。

（5）烈性酒

① 塑料盖封瓶。用火柴将瓶盖外的塑料膜烧化取下，旋转开盖即可。

② 金属盖封瓶。用力拧掉瓶盖下的一圈断点使其断裂（用小刀划裂断点也可），旋转开盖即可。

（6）注意事项

① 开瓶时，要尽量减少瓶体的晃动，一般将瓶放在桌上开启，动作要准确、敏捷、果断。

② 开拔瓶塞越轻越好，要防止突爆声产生，特别是在高雅幽静的场合下，嘈杂声与环境是不协调的。

③ 拔出瓶塞后需进行检查，检查瓶中的酒是否有品质问题，检查的方法主要是嗅辨（以嗅瓶塞插入瓶内的部分为主）。

④ 开启瓶塞以后，要用干净的布仔细擦拭瓶口，擦拭时注意不要将瓶口积垢落入酒中。

⑤ 开启的酒瓶、酒罐可以留在顾客的餐桌上，放置的位置一般在主人的右侧。使用冰桶的冰镇酒水要放在冰桶架上，距离餐桌不要过远。用酒篮盛放的酒连同篮子一起放在餐桌上，空瓶、空罐应随时从餐桌上撤下、回收。

⑥ 开瓶后的封皮、木塞、盖子等杂物，可以放在小盘里，操作完毕后一起带走，不要留在顾客的餐桌上。

⑦ 开启罐装含气饮料或者冷藏过的酒水时，应将开口朝向自己，不对着客人，并以手遮握，以示礼貌。

5. 滤酒

滤酒是滤除储存时间较长的陈酒中的沉淀物质的一种方法。存放 5 年以上的红葡萄酒或少数白葡萄酒会在瓶中产生一些沉淀物，为了避免斟酒时产生混浊现象，要把原瓶中的酒过滤到另一个较宽口的玻璃瓶即换酒器中，而使沉淀物仍留在原瓶中以确保酒液纯净。方法为：首先将酒瓶竖立若干小时，使沉渣积于瓶底，再横置酒瓶，动作要轻；然后准备一光源，置于瓶子和水杯的一端，操作者位于另一端，慢慢将酒液滤入换酒器中。当接近含有沉渣的酒液时，需要沉着果断，争取滤出尽可能多的酒液，剔除混浊物。滤好的酒可直接用于服务。

6. 斟酒

斟酒是酒吧服务工作的重要内容之一。斟酒操作技术动作的正确、迅速、优美、规范，往往会给顾客留下美好印象。服务员给客人斟酒时，一定要掌握动作的分寸，不可粗鲁失礼，注意服务卫生，不要讲话，姿势要优雅端庄，注意礼貌、卫生。

（1）桌斟

斟酒时，服务员站在顾客的右边，上身略向前倾，手握酒瓶中部，商标朝向顾客，便于顾客看到酒水商标，同时向顾客说明酒水特点。斟倒酒水时，切忌将瓶口搁在杯沿上或采取高溅注酒的错误方法，瓶口与杯沿保持 2cm 距离为宜。当酒液斟满时右手利用腕部的旋转将酒瓶逆

时针方向转向自己身体一侧，同时左手迅速、自然地将餐巾盖住瓶口以免瓶口溜酒。斟酒时，注意掌握好斟满的程度，有些酒需少斟（如白兰地），有些酒需要多斟，但不要过分，斟完酒身体恢复直立状。向杯中斟酒时切忌弯腰、探头或直立。凡使用酒篮的酒，瓶颈下应衬垫一块布巾或纸。凡使用冰桶的酒，从冰桶取出时，应以一块布巾包住瓶身，以免瓶外水滴弄脏桌布或顾客衣服。服务员每次斟酒，都应站到被服务顾客的右侧，正对顾客或手臂横越顾客的视线等都是不礼貌的行为。

（2）捧斟

多适用于酒会和酒吧服务，斟酒动作在台面以外的空间进行。斟酒时，服务员站立于顾客右侧身后，右手握瓶，左手将酒杯捧在手中，向杯中斟满酒后，绕向顾客的左侧将装有酒液的酒杯放回原来的杯位。捧斟方式一般适用于非冰镇酒品。取送酒杯时动作要轻、稳、准，优雅大方。

另外，手握酒瓶的姿势，各国不尽相同，有的主张手握在酒标上（以西欧诸国多见），有的则主张手握在酒标的另一方（以中国多见）。服务员应根据当地习惯及酒吧要求操作，不要过于拘泥。

7. 添酒

正式饮宴上，服务员要不断向客人杯内添加酒液，直至客人示意不要为止。当客人杯内不足 1/3 时，服务员就应及时征询客人意见是否添加酒水。如果客人谢绝斟酒，服务员切忌强行劝酒。客人增添新的饮品时，服务员应主动更换新杯具。如果客人是购买单杯饮品，每次添加时，都应换用另一杯具，切不可斟入原杯具中。客人的台面上应始终留有空杯，除非客人示意，当着客人的面撤收空杯是极不礼貌的行为。

8. 撤换烟灰缸

根据服务标准，当客人烟灰缸里有烟灰或不超过三个烟头时，就应进行撤换。方法为：撤换台面上烟灰缸时，服务员先取干净的烟灰缸放在托盘上，拿到客人的桌前，用右手拿起一个干净的烟灰缸，盖在台面上有烟头的烟灰缸上，两个烟灰缸一起拿到托盘上，再把干净的烟灰缸放到客人的桌子上。在吧台，调酒师也可以直接用手拿干净的烟灰缸盖在有烟头的烟灰缸上，两个烟灰缸一起拿到工作台上，再把干净的烟灰缸放到酒吧台上。

如果烟灰缸上放有客人没抽完的香烟或雪茄烟，可以将干净的烟灰缸放在用过的烟灰缸旁边，将架在烟灰缸上的香烟移到干净的烟灰缸上，然后再取另一个干净的烟灰缸盖在用过的烟灰缸上，一齐取走。

9. 清洗擦拭杯具

准备专用的干净百洁布（至少两块）和洁净的托盘（用于盛装清洗后的杯具）。在两个清洁桶内注入三分之二的热水，在其中一个清洁桶的热水内加适量的清洁液。将杯具放入含清洁液的热水桶中浸泡并用百洁布进行擦拭，取出后放入另一热水桶中漂洗。再用另一块百洁布仔细擦拭杯具的内外壁。擦拭过程中注意手指不能直接接触杯具，不可用力太大。擦完的杯具应光亮、洁净、无水渍、无破损，擦拭好的杯具按种类整齐摆放在洁净的托盘内或插放在洁净的杯筐中。

二、酒水服务方法

1. 无酒精饮料服务

无酒精饮料主要为冷饮服务和热饮服务两种。

冷饮服务的所有品种都须冷藏，使用的杯子也应采取降温措施。将宾客所点饮料从冷藏柜中取出，当着客人面打开。先在台面上放一个干净的杯垫，将饮料杯放在杯垫上，然后将饮料倒入杯内。如还有剩余，应再取一杯垫放在饮料杯的右侧，将饮料瓶、罐放在上面。

在矿泉水服务中，其最佳饮用温度为 4℃。所有冷饮在未得到客人同意前，不要在水中加入冰块和柠檬片。

热饮服务主要是咖啡和茶。应注意热饮的温度决不能是温的，服务时应问清客人需求并进行确认。咖啡服务时，应配上底碟和咖啡匙，并注意从右边服务，杯柄朝右。红茶服务与咖啡相似。

当杯中只剩三分之一饮料时，应为宾客添加饮料或征询宾客是否需要第二杯饮料。注意将空瓶或空罐及时撤下台面。

2. 啤酒服务

啤酒适宜低温饮用，其最佳饮用温度为 4℃～7℃，因此饮用前一般要进行低温处理。若客人要喝热啤酒，可先将酒杯在热水中浸泡一会再注入啤酒，也可将装了酒的杯子浸于 40℃的热水中进行加热。

服务时，为便于在宾客点酒时进行介绍，服务员应熟悉酒单中各品牌啤酒的特点和饮用的特殊要求。宾客点酒后，重复宾客所点啤酒的品名，以确保无误。斟啤酒时，将酒瓶的商标朝向宾客方向。倒法为：将酒杯微倾或顺其边，顺壁倒入 2/3 的无沫酒液，再将酒杯放正，采用段注法，使产生泡沫；还可将啤酒倒至 2/3 处待泡沫稍平息后再将酒慢慢注入使泡沫徐徐上升。一般情况下，啤酒可不斟满，酒液占 2/3 或 1/2，泡沫占 1/3 或 1/2 为佳。未倒完的啤酒瓶应摆放在宾客的右手侧，置于杯垫之上，商标朝向宾客。

如宾客点要的是干型啤酒（如科罗娜、太阳），应注意征询宾客是否在酒杯内添加柠檬薄片。

在宾客的饮用过程中，注意随时为其添加啤酒。当瓶中的啤酒仅剩 1/3 时，应主动询问宾客是否需要再添加一瓶，并及时将空瓶撤下台面。

3. 洋酒服务

（1）白兰地。主要用做餐后酒，饮用温度为室温或冰镇。冰镇时，可将二三块冰加入白兰地酒杯中，再将白兰地酒淋洒在冰块之上。白兰地，尤其是高档白兰地，享用的最好方法是净饮，其倒入杯中的量以 28ml（1oz）为宜。

（2）威士忌。标准用量为每份 40ml。威士忌主要有加冰、净饮、加水几种饮法，其中，加冰加水使用古典杯，净饮时使用威士忌酒杯。酒杯要求洁净，无破损，无水渍、无污渍。

（3）金酒。标准用量为每份 25ml，可用做餐前或餐后酒。饮用时稍加冰镇，使用古典杯，净饮时常使用烈性酒杯。

（4）伏特加。标准用量为每份 40ml。常用做佐餐酒或餐后酒，可选用利口杯或古典杯。单饮时可备一杯凉水。

（5）朗姆酒。标准用量为每份 40ml，可作为开胃酒或餐后酒。常作为鸡尾酒的基酒，也可以净饮。

（6）特奇拉酒。标准用量为每份 40ml。常用于净饮，净饮时需配盐和柠檬片，选用烈性酒杯。

（7）雪利酒、砵酒。标准用量为每份 56ml。要求低于室温或常温饮用，采用雪利酒杯。

注意：在宾客点酒三分钟内必须服务到宾客面前，服务操作时应从客人右侧上酒，斟酒时先女后男。注意服务卫生，拿杯时习惯拿杯下端，使用的杯具应是洁净无破损、无水渍污渍的。

4. 葡萄酒服务

每一种葡萄酒都有自己不同的色调，如果可能，可选择与酒的颜色适宜的桌布。最好每种葡萄酒使用单一的酒杯，以免破坏酒品本身的香味。

对要保持低温的酒，从冰桶取出后，要用餐巾将瓶身外侧水渍擦拭掉，然后用餐巾裹着瓶身倒酒，以避免手温使酒升温。

给宾客斟酒前，应先向点酒的客人酒杯中斟倒五分之一杯的酒液品酒，之后，征询客人意见后，才可以为其他宾客斟倒酒水。斟酒时，右手持酒瓶，从宾客的右侧按顺时针方向依次服务。注意遵循先宾后主、先女后男的顺序，同时要始终将商标朝向客人，每斟完一杯酒，须将酒瓶按顺时针方向轻轻旋转一下，避免瓶口残留的酒液滴落到台面或宾客身上。斟酒时多以杯容量的 2/3 为宜（白葡萄酒一般斟倒至酒杯的 2/3，红葡萄酒一般斟倒至酒杯的 1/3），当为所有宾客斟倒完酒水后，应将酒瓶放入冰桶中或酒篮里，注意瓶口方向不指向客人。当瓶中的酒液只剩下一杯左右时，应及时征询宾客意见，是否再取酒备用。

三、酒的品饮

酒的真正风韵和滋味，只有在轻闻细品中才能体味得到。品酒的妙处，不仅能让人享受酒的色、香、味、体作用于人的感官留下的综合印象，也能调节心情。

1. 白酒的品饮

白酒一般在室温下饮用，若稍稍加温后饮用，口味较为柔和，香气也更加浓郁。品饮时，先举杯轻闻，让幽雅的酒香进入腔腑，然后，轻啜一小口（约 2ml），让它先落在舌尖上停留 1～2 秒，再把舌头轻触上颚，让酒液渗润全舌，并转几回，酒之醇厚爽滑就弥漫口腔，既不冲又不辣，酒体协调干净，别有一番滋味。最后，把口腔中的余酒慢慢咽入喉中，你会感到酒顺口顺喉，一脉而下，过一阵，又从喉内回出一种芳香，这叫做“入如一脉，出如一线”。

2. 黄酒的品饮

传统黄酒饮法需要适当加温后饮用，但加温时间不宜太长，温度以 45℃～50℃为宜，特点是酒香浓郁，酒味柔和。还有一种方法是在常温下饮用。在中国香港和日本，流行加冰后饮用，即在玻璃杯中加入一些冰块，注入少量的黄酒，最后加水稀释饮用。有的也可将一片柠檬放入杯内。

3. 葡萄酒的品饮

葡萄酒一般在餐桌上饮用，故称为佐餐酒。葡萄酒气味和口感的变化最大，种类最多，也最为复杂。在上葡萄酒时，如有多种葡萄酒，哪种酒先上，哪种酒后上，有几条国际通用规则：先上白葡萄酒，后上红葡萄酒；先上新酒，后上陈酒；先上淡酒，后上醇酒；先上干酒，后上甜酒。

品饮时，还要注意每种葡萄酒的最佳饮用温度是不同的，如甜葡萄酒、香槟和汽酒为 6℃，干型白葡萄酒、玫瑰红葡萄酒在 8℃～12℃，清淡红葡萄酒在 12℃～14℃，味道馥郁丰厚的红葡萄酒在 15℃～18℃。达到葡萄酒冷冻温度的最佳方式是将葡萄酒放入装有冰块和冰水的冰桶中。饮用时，先举杯观色，红葡萄酒的颜色从粉红到近似黑色不等，陈酿时间越长越有光泽；白葡萄酒颜色一般从无色透明到深金色，大部分是淡麦秆黄色，陈酿时间越长，颜色越深。其次要嗅闻酒中的果香、酒香及其他气味。葡萄酒应既有美丽的色泽，又有雅致的果香，最后才

是呷一口慢慢感受酒的味道再徐徐咽下，使酒香流于口腔，带来丰富的味觉享受。

4. 白兰地的品饮

白兰地既可作为餐后酒，又可作为开胃酒，还可作为酒吧休闲饮品。饮用白兰地，除了有益于人的身体健康外，还可以给人带来一种高雅的享受。由于原料（葡萄品种或水果种类）及酿制工艺不同，白兰地所呈的香气和风格也不尽相同，在品饮时应“观其色、闻其香、品其味”。

（1）观其色：白兰地杯的玻璃，应该是纯净的石英玻璃，透明度要高，端起酒杯，齐眉观赏，上乘的白兰地的酒色应呈金黄色，既灿烂又不娇艳。

（2）闻其香：郁金香型白兰地杯，杯口窄小，会使白兰地的香气萦绕不散，较长时间留在杯内。将酒杯放在鼻下深吸，优质白兰地味道是丰富而有层次的，其香味经久不散。将酒杯捧在手中，让手掌充分接触杯体，手掌的温度可以给杯内的白兰地加温，增加香味的挥发。同一杯白兰地，不加温或用手掌加温饮用，感觉是不一样的。

（3）品其味：先喝一小口，让味蕾感受酒的味道，然后沿着舌尖，经过整个舌头进入喉咙，以使酒的风味充满整个口腔和鼻腔，让酒香流于口腔，久久不散，带来丰富的味觉享受。

白兰地的饮用有多种方法。可以依照个人饮用习惯兑加任何饮品共饮，如净饮，加冰块、矿泉水、雪碧等各种饮料或加茶水。现在新兴的一种饮法是兑茶饮用，即在严冬季节，兑热茶饮用；在夏季则兑冰茶饮用。把乌龙茶或龙井茶沏得浓浓的，使茶水的颜色和金奖白兰地的颜色基本一致，然后放入冰箱冷藏一段时间，使颜色相融，令人赏心悦目。

5. 啤酒的品饮

啤酒是一种低酒度的饮料酒，能开胃、生津、止渴，其饮用不分季节。啤酒适宜低温饮用，其最佳饮用温度在 4℃～7℃，如果喝黑啤酒，温度更低些。适宜的温度可以使啤酒的各种成分协调平衡，给人以最佳口感。

泡沫是啤酒的一个质量指标，优质的啤酒倒入洁净的杯中会立即产生泡沫。啤酒中的泡沫以洁白、细腻、持久、挂杯为好，一般从斟酒时泡沫形成到消失，持续时间不应少于三分钟。

啤酒宜单独饮用，可佐以各种食物，但忌同时吃海鲜或腌腊食品。

任务 3　酒会服务

一、酒会酒水服务

酒会是便宴的一种形式，最初兴起于西方，而今，在国内也极其多见。它实际上是一种形式比较简单的，略备酒水、点心款待来宾的招待会。在一般情况下，正规的酒会均以鸡尾酒来唱主角，所以它又叫做鸡尾酒会，是国际上较流行的社交、聚会的宴请方式，目前作为一种颇具代表性的流行时尚元素，以其简约的风格和优雅的氛围而迅速风靡国际各个大中城市。鸡尾酒会始于下午 6 时或 6 时半，持续约 2 小时，有明确的时间限制，一般应在请帖中写明。这类酒会一般不备正餐，只备有酒水和点心，餐桌多布置为 U 形、T 形、S 形或长台，置于餐厅中间，上面放着各种小吃。在餐厅一端有一个工作台，上面放着各种小吃；在餐厅另一端有一个工作台，上面放着为酒会准备的各种鸡尾酒和饮料。由于不设座位，酒会具有较强的流动性，宾客之间可自由组合，随意交谈，有利于广泛接触与交流。

1. 酒会准备工作

（1）了解酒会程序

鸡尾酒会一般在大型活动前后举办。一般来说，酒会程序的基本内容包括：

① 宾客介绍。

② 有关人员的致辞或讲话。

③ 进行酒会主题活动。

④ 致祝酒辞。

⑤ 酒会开始及酒会服务。

⑥ 酒会娱乐节目安排。

（2）进行酒会准备

① 根据宴请通知单的具体细节要求摆放台型、桌椅，准备立式麦克风、横幅等会议所需设备；在餐厅四周摆放小桌，桌上置花瓶、餐巾纸、烟灰缸、牙签盅等物品，少量椅子靠墙放置。

② 人员安排。根据酒会的形式、规模和人数，确定使用的调酒师及实习生人数；再按照酒会的时间来确定工作人员的工作时间。一般，200 人以上的中、大型酒会应配置调酒师 2 人，实习生 1 人。小型酒会配置调酒师 1 人，实习生 1 人。服务员一般以 1:10～1:15 的比例配备。所有工作人员在酒会开始前 20 分钟必须到岗。

③ 酒水及杯具准备。根据通知单上的“酒水需要”栏准备各种规定的酒水、冰块、调酒用具和足够数量的玻璃杯具。一般按每人每小时准备 3.5 杯饮料计算，晚餐酒会可按每人 3 杯饮料计算，每杯饮料约 220～280ml。酒杯的数量可按酒会的人数乘以 3.5 计算。

④ 食品准备。将足够数量（一般是到酒席人数的三倍）的甜品盘、小叉、小勺放在食品台的一端或两端，中间陈列小吃、菜肴。

2. 酒会酒水服务

（1）迎宾。在入口处设主办单位列队欢迎客人的地方，服务人员一半列队迎宾，在主办单位欢迎客人后，引宾入场。

（2）酒水服务。酒会在开始十分钟内最为拥挤，如果饮料供应不及时的话，酒吧就有被挤垮的危险。因此第一轮的饮料要按酒会的人数，在十分钟内全部完成，送到客人手中。负责酒水服务的服务员，用托盘托好斟满酒水的酒杯在厅内来回穿梭送酒水给宾客，自始至终不应间断。由于宾客是站立用餐，流动性大，因此服务员在让酒时的姿势必须规范，用一只手托托盘，另一只手随时准备向前伸张，护住托盘。让酒水时，必须精神集中，注意前后左右，主动将酒品饮料送给宾客，行走时如宾客多，拥挤，确定不能通过时，要客气地对宾客说“对不起，请让一让”，待宾客让开时再通过，决不能用手拉宾客而强行通过。当宾主祝酒时，托让酒水一定要及时，如有香槟酒，要保证祝酒时人手一杯香槟酒。为保持台面的整洁和酒杯的更替使用，最好是分设专人负责上酒水和收酒杯的工作，以及时收回客人手中和台面上已用过的酒杯。不要在一个托盘中既有斟好的酒杯，又有回收的脏杯。

吧台服务员负责在酒会开始前准备好各种酒水、配料及兑量工具等物品，酒会开始后负责斟酒、兑酒和领取后台洗涮好的酒杯，整理好吧台台面，在调制各种鸡尾酒时要严格遵循规定的比例和标准操作，避免浪费。

（3）菜点服务。在酒会开始前半小时左右摆好干果、点心和菜肴，保证有足够的盘碟、叉、勺。酒会开始后注意帮助年龄较大的客人取用。酒会开始后，陆续上各种热菜热点，并随时注

意撤回空盘。由于酒会的桌面小，冷、热食品较多，服务中要抓紧时间清理桌面以保持桌面清洁。在酒会结束前，给每张小桌子摆放一盘香巾，香巾的数量不少于该桌宾客数。

（4）突发事件处理。

① 客人需要的酒水酒吧没有准备。如果是一般品牌的酒水，可以立即到仓库（酒吧仓库）去取，尽量满足客人的需要；如果是名贵的酒水，要先征求主人的同意才能取用。

② 打碎酒杯或翻倒饮料。要求临场的调酒师立即处理，不可以袖手旁观，在人多的地方，碎玻璃杯及倒在地上的饮料很容易使人受伤，最好在几分钟内处理完毕，也可以立即用餐巾盖上再做处理。

如果是服务员自己处理不了的事件，应立即上报主管或经理。

注意：酒会中要给所有客人提供帮助，尤其要注意给予餐厅四周座位的客人以照顾，每个服务员都应勤巡视、勤清理、勤派酒和小吃，不三三两两相聚在一起。同时，服务过程中，要照顾前后左右，防止碰撞。

3. 酒会结束工作

（1）结账工作。酒会结束前十分钟，要对照宴会酒水销售表清点酒水，点清酒会所有的实际用量，并统计出数字，交给收款员开单结账。

（2）送客。酒会结束，服务员应列队送客出门。

（3）清理工作。宾客结账离去后，服务员立即撤掉所有的物品，将余下的酒品收回酒吧存放，脏餐具送洗涤间，干净餐具送工作间，撤下台布，收起桌裙，为下一桌做好准备。

二、酒会食品服务

鸡尾酒会以酒水为主，食品从简，只有一些点心和开胃菜等，这些食品一般制作精美，味道上乘，而且尽可能使人见之开胃。常见的食品有各种果仁、鸡尾软饼、鸡尾薄脆、鸡尾泡菜（如洋葱、小黄瓜、橄榄等）、长面包、三明治（切成四块）、奶酪条和热香肠。制作食品时，应注意点心或开胃品一定要适合于用手拿着或用牙签挑着吃，避免给宾客用餐造成不便。高级鸡尾酒会还准备肉车为宾客切割牛肉、火腿等。果仁和软饼之类的食品应盛入碗内，置于房内各处。食品可以装在盘子里端上来，或放在自助餐具中，由本人自取。

在进行食品服务时，负责食品的服务员最好跟在酒水服务员后面，以便宾客取食下酒，同时要注意多让距小桌较远的宾客，特别是坐在厅堂两侧的女宾和年老体弱者。如果酒会结束，仍有宾客未离开，应留有专人继续服务。



知识拓展

世界最佳酒吧——芬克斯酒吧的管理之道

犹太人罗斯恰尔斯在耶路撒冷开了一家名叫“芬克斯“的酒吧，酒吧面积不大，只有 30 平方米。

有一天，他接到美国国务卿基辛格的一个电话，对方是在别人的推荐下才想去“芬克斯”酒吧的。基辛格以婉转的口气与他商量：“我有 10 个随从，他们将和我一起前往您的酒吧，您能谢绝其他顾客吗？”

罗斯恰尔斯毫不犹豫地回复：“您可以来，但要我谢绝其他顾客，这不可能！”

罗斯恰尔斯在得知对方是美国国务卿基辛格后，很有礼貌地说："您能光临本人的酒吧，我深感荣幸。但是，如果因您到来的缘故而将其他宾客拒之门外，我是无论如何也办不到的。"基辛格听后生气地摔掉了手中的电话。次日傍晚，罗斯恰尔斯又接到了基辛格的电话，基辛格对昨天的失礼表示歉意，说这次只带 3 个人，只订一桌，并且不必谢绝其他客人。

罗斯恰尔斯说："十分感谢您，可我还是无法满足您的要求。"

基辛格不解地问："为什么？"

罗斯恰尔斯说："对不起，明天是礼拜六，本酒吧例休。""可是，后天我就回美国了，您能否破例一次呢？"基辛格尽力争取。

罗斯恰尔斯很诚恳地说："不行，我是犹太人。您该知道，礼拜六是个神圣的日子，如果营业，那是对上帝的玷污。"

基辛格无言以对，他的这次中东之行最终还是未能如愿享受这家小酒吧的服务。而这样一家不起眼的小酒吧竟然被美国《新闻周刊》连续多年评选为世界最佳酒吧。忠诚顾客是一个企业宝贵的资源，有一天你怠慢了他们，你就损失了一大笔财富。



能力鉴定

通过能力鉴定，填制表 8.1～表 8.3。

表 8.1　酒吧服务认知能力鉴定表（一）

被鉴定者姓名：_____　　能力单位：酒吧服务程序

鉴定或工作场所：_____　　鉴定者姓名：_____

关键能力	评价指标	是否具备能力	
		是	不是
操作能力	1. 迎客前的准备		
	2. 迎客服务		
	3. 领客入座		
	4. 点酒服务		
	5. 调酒服务		
	6. 送酒服务		
	7. 送客服务		
辨识能力	1. 根据客人情况迎宾领位		
	2. 能按客人要求调制酒水		
	3. 能与客人进行礼貌沟通		

被鉴定者能力：满意_____　　不满意_____

对被鉴定者的反馈：

鉴定者签名：_____　　日期：_____

表 8.2　酒水服务认知能力鉴定表（二）

定者姓名：_____　　能力单位：斟酒服务程序

鉴定或工作场所：_____　　鉴定者姓名：_____

关键能力	评价指标	是否具备能力	
		是	不是
操作能力	1．检查酒水质量		
	2．展示酒水		
	3．开瓶服务		
	4．试酒服务		
	5．斟酒服务		
	6．酒水添加		
辨识能力	1．根据酒水正确选择载杯		
	2．能根据不同的酒水斟倒适量的酒水		
	3．能正确回答客人询问		

被鉴定者能力：满意_____　　不满意_____

对被鉴定者的反馈：

鉴定者签名：_____　　日期：_____

表 8.3　酒会服务认知能力鉴定表（三）

被鉴定者姓名：_____　　能力单位：酒会服务程序

鉴定或工作场所：_____　　鉴定者姓名：_____

关键能力	评价指标	是否具备能力	
		是	不是
操作能力	1．根据酒会要求，对酒会所需物品进行准备		
	2．礼貌迎宾		
	3．酒水端托运送服务		
	4．正确应对突发事件		
辨识能力	1．根据酒会要求选择杯具和食品		
	2．能照顾到所有客人的不同需求		
	3．能合理处置和应对突发事件		

被鉴定者能力：满意_____　　不满意_____

对被鉴定者的反馈：

鉴定者签名：_____　　日期：_____



实战训练

1．练习各种酒水的开瓶、斟倒。

2．分小组清洗、擦拭各种酒杯。

3．小组分工合作，设计组织一个小型酒会。



项目回顾

优质的服务要靠娴熟的技能作为保障。酒吧人员应熟悉酒吧的设施及服务项目，并具备娴熟的酒水服务技能，掌握酒吧服务的标准工作程序，才能更好地为客人提供针对性服务，使客人满意而归。

项目九

酒吧原料采购与保存

教学目标	终极目标	通过教学，学生应了解酒水原料采购、验收、储存和发放环节的要求，掌握各环节的相关制度、原则和标准操作程序，并能合理控制好酒水成本和质量
	促成目标	1．能制定采购计划，掌握采购制度的建立 2．掌握采购的程序、验收规程和原料发放方法 3．了解各原料的储存要求 4．能正确填制各环节的各种表单
学习任务	1．正确制定采购计划，确定合理的采购数量 2．掌握采购程序 3．掌握验收操作规程 4．了解酒水储存室设计要求及原料对储存环境的要求 5．掌握原料发放的程序 6．能填制各种表单	

任务 1　酒水采购

一、制定采购计划

酒水的采购是酒水成本控制的开始，使企业为达到最佳经营效果和管理目标，根据企业生产和经营的需求，以合理的价格购买符合酒店质量标准的各种酒水。酒水采购的关键是确定质量标准和标准程序。

1. 确定酒水采购品种

（1）酒单对酒水采购品种的影响

和餐厅的菜单一样，酒单不仅是酒吧最好的推销工具，其内容也直接与酒水的供应和采购有密切的联系。酒单一般包括：

① 酒水类：餐前开胃酒类、鸡尾酒类、白兰地、威士忌、琴酒、朗姆酒、伏特加酒、啤酒、葡萄酒、清凉饮料、咖啡、茶等。

② 小吃类：常见有饼干类、坚果类、蜜饯类、肉干类、干鱼片、干鱿鱼丝及一些油炸小吃和三明治等快餐食品。

③ 水果拼盘类：包括水果拼盘、瓜果、瓜酱等。

酒吧采购的项目主要按以上内容进行。由于不同类型的酒吧供应差异较大，在进行采购时，酒吧管理人员必须通过市场调查，制定出适合目标市场饮食喜好的酒单，再依据酒吧酒单的内容来控制酒吧采购品种的范围。

（2）酒水销售量决定酒水采购的数量和频率

销售量决定进货量，市场经济条件下应遵循市场导向的原则。酒单上酒水销售快，酒水存货周转就快，则进货数量大，进货的频率也增快；相反，如果酒水销售慢，就会限制进货或不进货。在酒吧正式营业的初期，要根据营业状况和顾客需要来确定酒水的进货数量。

2. 确定酒水采购数量

确定合理的酒水采购数量是酒吧经营者的职责，它可以避免因采购数量过多或过少引发的问题。

（1）影响采购数量的因素

① 现有储藏能力对采购数量的影响。尽管大多数酒水可在室温下储存，酒水对库存条件要求也并不太高，但由于酒水存放需要的空间较大，所以在采购时，应考虑酒吧储存空间条件适量进货。

② 原料储存期对采购数量的影响。不同种类的酒水原料保质期不同，也决定着采购数量的不同。存放时不仅应按其特点分别存放在不同的温度和湿度条件下，更要特别注意其储存期的长短，要保证在保质期前销售完毕。如熟啤酒保质期不少于 120 天（优、一级）或 60 天（二级），鲜啤酒保质期不少于 7 天，果酒和葡萄酒储存时间可长至 2 年，威士忌等烈酒可无限期储存。酒吧小食品、水果等不易保存的原料应少量多次采购，勤于进货，否则容易导致变质、浪费。

③ 采购地点对采购数量的影响。采购地点远，可以增加批量，减少批次，节省采购费用，防止酒水断档；如果采购地点较近，采购方便，则可以减少批量，增加批次。

④ 季节因素对采购数量的影响。酒吧经营有明显的周期，不同的季节，顾客对某一类饮品的需求不同。例如，夏季啤酒、碳酸饮料销量大，在原料采购时应考虑到酒水需求结构的变化。

⑤ 市场供求状况对采购数量的影响。对一些市场供应不稳定的原料，如有些进口酒水、石榴汁、西柠汁等，可在酒吧资金较为宽裕、市场供应充沛时，适当增大采购数量；对市场供应较稳定的原料，可根据消耗速度和供货天数来决定采购数量。

⑥ 经营状况对采购数量的影响。酒吧以现金交易为主，经营状况较好时，可以适当增大采购数量；而经营状况较差时，则应精打细算，适当减少采购数量，加速资金周转。

⑦ 原料消耗的稳定性对采购数量的影响。酒水原料并不是按稳定的速度消耗的，对那些消耗速度不稳定的原料，应保持较多的存货，以防断档。

（2）采购数量的确定

为保证采购原料的适度，我们通常使用永续盘存法和定期订货法对采购数量进行控制。

①永续盘存法，是酒吧对所有饮品入库和出库保持连续记录的一种存货控制方法。酒吧采购人员可通过永续盘存表（见表 9.1）来指导采购工作。永续盘存法须注明表格中酒水的最高存货量。

表 9.1　永续盘存表

永续盘存表		编号：0126		
品名：橙汁		最高存货量：200 瓶		
规格：750ml×6 瓶/箱		订购点：80 瓶		
单价：150 元/箱				
日期	订单号码	收入	发出	结余
日期				（承前）
1/10	#356～378		12	82

续表

永续盘存表		编号：0126		
品名：橙汁 规格：750ml×6 瓶/箱 单价：150 元/箱		最高存货量：200 瓶 订购点：80 瓶		
2/10			14	68
3/10			11	57
4/10			15	42
5/10			10	32
6/10			11	21
7/10		192	13	200

例如，某酒吧的橙汁日平均消耗量为 12 瓶，订货期为 6 天，最高存货量为 200 瓶，再订购点为 80 瓶。10 月 1 日发出 10 瓶后，还剩 82 瓶，已达到再订购点，于是发出订货通知单。

订购数量＝最高存货量－结余＋平均消耗量×订货期

＝200－82＋12×6

＝190（瓶）

由于采购时以箱为单位，故应实际订货 32 箱即 192 瓶，这样 6 天后，货物到达，库存量增加为 200 瓶。

永续盘存法的主要目的是保证采购的数量满足预期需要而又不过多的进货，这种方法需要有专业人员来记录相当精确的数字，一旦结余数量下降到再订购点，就应填制订货采购单。一般情况下，在进行采购控制时，其最低存货点应为采购周期销售量的 1/3 或 1/2，最高存货量应为采购周期销售量的 1.5 倍。因此，它既是一种存货控制方法，也是一种采购方法。

② 定期订货法，是按预先确定的订货时间间隔按期进行订货，即订货周期固定不变以确保原料供应的一种采购方法。一般对于瓶装酒、罐装食品等不易变质、储存期相对较长的原料多采用这种方法。其决策思路是：每隔一个固定的时间周期检查库存项目的储备量，根据盘点结果与预定的目标库存水平的差额确定每次订购数量。当然，这个数量在遇到节假日和举办酒会等特殊情况时，要进行相应的调整。

订购数量的公式为：

订购数量＝最低库存量＋下期消耗量－现有库存量

按上例，若以半个月为订货周期，则采用定期订货法，在到达订货日期 10 月 1 日时，库存为 82 瓶，则需要订购数量为：

订购数量＝80＋15×12－2＝178（瓶）

在进行酒水原料的采购时，数量的确定需要酒吧管理人员根据需要全方位多角度考虑。采购太多，不仅会造成酒水积压资金周转困难，存货也会有自然的价值损耗；采购太少，酒吧的正常经营会受到影响。因此，根据经营需要进行适时适度的采购，是每个采购人员应该特别注意的。

3. 确定采购标准

采购原料的质量是保证成品质量的前提条件。要保证酒吧提供的酒水在质量上始终如一，首先要制定酒水采购的质量标准，即要求原材料在质量上达到生产标准要求，这是保证酒水质量的关键。

（1）质量标准

酒水质量标准，是指根据酒水部门的特殊需要，对所要采购的各种酒水原料做出详细而具体的规定，如酒水产地、性能、等级、年份、容量、色泽、外观、包装、品牌、成分、含量等。制定质量标准，对于保证酒水质量，减少浪费意义重大。

（2）使用质量标准的作用

① 可以把好采购关，防止采购人员盲目或不恰当地采购，以保证饮品质量。

② 能使供货商掌握酒吧的质量要求，减少可能产生的误解和不必要的损失，便于采购的顺利进行。

③ 可以防止采购部门与原料使用部门之间可能产生的矛盾。

④ 有利于原料的验收。

⑤ 有助于搞好领料工作。

⑥ 可以提高调酒师的工作效率，减少浪费。

（3）质量标准的形式与内容

质量标准可以像菜谱一样，以卡片的形式出现。卡片上包含的内容为：原料的名称、原料的用途、原料的特殊指示和要求以及有关饮品或性质的明确、简要的说明。

关于酒水饮料的质量标准，可以依据国家标准来作为采购依据。以啤酒为例：

啤酒的国家标准：编号 GB 4927—91（以淡色啤酒 10～12 度优级为例）；

透明度：清亮透明，无明显悬浮物和沉淀物；

泡沫：泡持性≥210（瓶装 S）；

色度：5.0～9.5（EBC）；

香气和口味：具有明显的酒花香气，口味纯正、爽口，酒体谐调，柔和无异香、异味；

原麦汁浓度：±0.3；

总酸：每 100ml＜2.6ml；

保质期：瓶装、听装熟啤酒不少于 120 天（优、一级），瓶装鲜啤酒不少于 7 天，罐装、桶装鲜啤酒不少于 3 天。

4. 供应商选择

当前，企业采购活动已从卖方市场转化为买方市场，各地区都有一定数量的各类酒水供应商，酒水原料的市场竞争非常激烈，这对企业采购选择供货单位提供了较大的选择余地。要选择一个稳定的供货单位，应考虑以下要素：

（1）供货单位的地理位置。供货单位离酒吧较近，可以节省采购时间和费用，对偶然发生的应急需求有保障，送货延迟的可能性也会减少。因此，酒吧应在满足企业需求的前提下尽量选择距离近的供货商。

（2）财务的稳定性。酒吧应对未来供货单位的财务稳定性及可靠程度进行调查，确保供货供应不受影响。

（3）供货单位的服务。优秀的供货商不应只是接受订单，而应掌握自己产品的知识、特性、质量，能帮助酒吧解决有关产品的问题并处理在供应过程中出现的突发问题。

（4）供货单位的价格。合理的价格意味着价格与质量的统一，也是决定成本的一个重要因素，因此在保证原料质量的基础上，尽可能选择价格较低的供货单位。

（5）供货单位的信誉度与合作诚意。酒吧应了解供货商是否愿与酒吧建立良好的市场供求关系，在相互信任的原则下进行公平交易，以及遇到困难能否予以协商解决等。

（6）供货单位的管理水平。供货单位管理水平的高低，决定着其酒水储存设施是否健全、是否符合卫生标准，进货过程以及存货控制是否有规章并执行科学的方法等，这是保证酒吧酒水质量的重要因素。

以上问题一旦掌握清楚，便可与供货商签订合同，建立供应关系。酒吧希望从供货商处得到可靠的质量、合理的价格、及时送货，供货商希望从酒吧得到有效的结算保障以及销售数量的逐步提高。

5. 采购程序

采购程序的制定与酒吧的规模、组织机构的设置有着密切的关系。一般小酒吧的采购程序比较简单，而酒店内部的酒吧应设立采购部，制定一系列的程序和步骤，通过专门的采购人员来完成采购过程。

（1）确定酒吧采购人员

许多经营失败的企业都是因为采购成本过高，而酒吧采购人员的素质对于酒吧成本的控制非常重要。采购员应具备一定的业务素质和良好的职业道德。

① 了解酒水及酒吧食品制作的要领和吧台业务。虽然不是调酒师，但采购人员要懂得每种原料的用途以及质量标准，以确保采购到适合的酒水原料。

② 熟悉原料的采购渠道。渠道，是指特定的交易关系线，通常指两个企业之间固定的交易关系，也涉及人与人的关系。采购渠道的保持，建立在互相信任、互相帮助的基础之上。采购人员应该知道什么原料在什么地方可以采购到，哪里的原料质量好，哪里的价格便宜。为保证供应，任何企业都有几条采购渠道。

③ 了解采购市场，有一定的采购经验。经验是通过实践逐渐积累起来的，作为采购人员，应尽可能多地了解原料市场的供应情况以及宾客的喜好和选择，使采购工作能针对宾客口味，适应潮流发展。

④ 了解进价与售价的核算方法。采购人员应了解酒单上每个品种的名称、售价和分量，知晓酒吧近期的毛利率和理想的毛利率，这样在采购时才能知道某种原料在价格上是否可以接受，或是否可以选择代用品。

⑤ 熟悉原料的规格及品质。在采购时，使用复杂的质检设备是不现实的，所以采购员的经验至关重要。采购人员应对市场上各种原料的规格和质量有一定的了解，有鉴别好坏的能力。酒吧应对采购员进行专业技能培训，使其了解酒品的产地、年代、季节等影响因素。

⑥ 履行职业道德，公正、诚实，不损公肥私，获取非法回扣。

（2）酒吧前台申领。酒吧前台根据需要每日向库房申领需要的酒水。

（3）仓管填写请购单。当酒水的库存降到订购点时，酒吧仓管人员根据库存情况填写请购单，在经管理人员核准后交采购人员。请购单一式两联，一联送采购人员，采购人员须在采购之前请管理人员批准，并在请购单上签名。另一联由仓管人员留存。请购单如表 9.2 所示。

表 9.2　请购单

品　名	数　量	单　位	供货单位	单　价	交货日期	合　计

续表

品　名	数　量	单　位	供货单位	单　价	交货日期	合　计
申请人：			审批人：			

（4）采购人员填写订购单。采购时，采购人员须填写订购单。订购单一式四联，第一联送供货单位；第二联送酒水管理员，证明已经订货；第三联送验收员，以便核对发来的酒水数量和品牌；第四联由采购人员保留。订购单如表 9.3 所示。

表 9.3　订购单

订购单编号： 订购日期： 交货日期： 供货单位：				
品名	数量	单位	单价	小计
订货人： 日　期：				

（5）采购人员发出订货单后，应追踪落实具体的交货时间，并督促其保质保量交货。当货品到达时，验收部门在按验收程序验货后，要及时通知采购部验收结果，以保证供应。

在实际操作中，不是所有酒吧都采用这样具体的采购手续，但每个酒吧都应保存书面进货记录，最好是保存订购单，以便对货物进行核对。书面记录可避免在订货品牌、数量、报价和交货日期等方面出现误差。

6. 注意事项

（1）采购人员须根据请购单所列的各类品种、规格、数量进行购买。

（2）采购人员落实采购计划后，须将供货客户、时间、品种、数量、单价等情况通知仓管人员。

（3）采购人员保持酒吧经营所需的各种酒水及配料的适当存货，保证各项饮品的品质符合要求，保证按合理价格进货。

（4）验收手续按收货细则办理，收货人员应及时将验收情况通知采购人员，以便出现问题时及时处理，保证供应。

二、酒水验收

验收是保证酒水质量、控制成本的关键，也是酒吧原料管理和控制工作中的一个重要环节。酒水验收工作一般由库房保管员负责，主要是依据验收程序和质量标准，按照订货单检查供货商或采购员送来的原料是否符合质量标准要求，送货量和价格是否与订货单一致等。因此，验收工作不仅需要完善的验收体系，也需要严格的验收程序和方法。

1. 酒水验收部门

酒水验收部门的设立，因酒店规模大小而异。大型酒店有专门的验收部，而中、小型酒店则不必设立验收部，只设一个酒水验收员就可以了。无论如何，只要能发挥验收的作用，控制好成本和酒水质量，减少作弊行为，就是一种合理的验收体系。

目前，许多酒店的验收工作是由仓管部负责的，验收员隶属于仓管部经理领导。有些酒店不设专职酒水验收员，验收工作由仓管部经理和库管员兼职。严格来说，酒水验收员应该是财会部门的正式职员，酒水验收员绝不应该设在采购部。同时，为排除干扰，严格按规定检查，应给予验收部或验收员一定的自主权，明确规定验收员与采购员在对外交往中所享有的特权，使之处于相对独立的位置。

2. 验收内容

在货物运到后，为了防止可能会出现的数量、品种、质量、价格上的出入，杜绝采购人员的营私舞弊，验收部门应对酒水进行验收控制。虽然不同的企业在进行验收时在具体的程序和方法上有些差异，但验收控制的程序在以下几个方面是相同的。

（1）清点数量。在酒水运到后，酒水验收员要核对到货数量与订货单、发货单上的数量、价格和牌号是否一致。使用订购单是最简单而实用的一种办法，因为订购单上有所购酒水的品名和数量。验收时，要仔细清点各种酒水的瓶数、桶数或箱数，对于以“箱”包装的酒水要开箱检查瓶数是否正确，重量是否充足，检查瓶子密封是否完好。若有不一致之处，要做好记录，并将情况报告经理。

（2）检查质量。验收人员在检查质量时，要检查实物酒水的质量和规格是否与标准采购规格和订购单相符，账单上的规格是否与订购单上一致。验收员应该通过检查酒水的度数、商标，葡萄酒的酿酒年份，小桶啤酒颜色、保质期、外包装是否完好，是否超过保质期等项目来检查酒水的质量。必要时，对瓶装酒水可抽样检查质量是否合格。

（3）核实价格。进行价格验收时，验收员要认真核对发票上的价格与订购单的价格是否一致。有些酒水供应商在订购时答应了某价格，但在开账单时又偷偷向上提价，验收人员若不注意认真核对、检查，往往会被蒙混过关，使企业蒙受损失。

3. 验收程序

（1）核对发票与“订购单”。首先，供货商送来酒水时，验收员应将供货商的送货发票与相应的“订购单”进行核对，明确送货发票上供货单位的名称与地址，避免收错货和接受未订购的酒水。其次，核对送货发票上的价格。发票上的价格高于或低于“订购单”上的价格，都应询问送货员原因，并将情况反映给采购部经理、成本控制员，无论是否退货，都要由采购部经理和成本控制员在“货物验收单”上签字，以明确责任。

（2）检查酒水质量。质量检验的依据是“酒水采购规格标准”和“请购单”、“订购单”。酒水验收员应该抽样检查箱装、盒装或罐装酒水，检查是否足量或符合质量要求。若发现有酒水变色、气味怪异、浑浊、超过有效日期等质量问题，有权立即退货。

（3）检查酒水数量。酒水验收员根据“订购单”对照送货单，通过点数、称重等方法，对所有到货的数量进行核对。在检查时，对以重量计数的原料，要逐件过秤，记录正确的数量；对以件数计量的原料，要逐一清点，正确记录个数或箱数。

（4）在发货单上签名。所有送货都应有送货发票。送货员给酒水验收员的送货发票有两联，

送货员要求验收员在送货发票上签名，验收员将第二联还给送货员以示购货单位收到了货物，第一联交给付款人员。发票上面应该标有货物的价格，验收员要检查发票上的价格，否则就有发生采购价格错误的可能。

（5）填写验收单。验收完毕后，可填写“验收单”，正确记录供货单位名称、收货日期以及各种原料的重量、数量、单位和金额。验收单一式四份：第一联交验收处；第二联交储藏室；第三联交成本控制室；第四联交财会部。

（6）退货处理。若送货员送来的酒水原料质量不符合订货标准，或者价格高又没有通报给采购部，应请示餐饮部经理或酒吧主管，拒绝收货。退货时，应填写原料退回通知单，在送货人签字后，将通知单连同发货副本一起退回供货单位。“退货单”一式三份：一份留验收部；一份交送货员带回供货单位；一份交财会部。

（7）加盖“验收章”。在检查完酒水的价格、数量、质量及处理完必要的退货情况之后，酒水验收员可在获准接受的酒水送货发票上盖“酒水验收章”，并把盖了“酒水验收章”的送货发票贴在“验收单”上，以便送往财会部。

（8）在包装上注明发货票上的信息。标明收货日期，有助于贯彻“先进先出”原则，标明购价，在存货计价时就不必再查看验收日期表或发货票。

（9）对收到的酒水挂上酒水标牌。酒水标牌上提供酒水品名、进货日期、酒水的数量和重量、酒水的单价和金额，这些信息由验收员在酒水进货时填写。酒水标牌如图 9.1 所示。

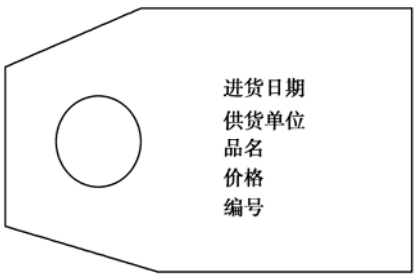


图 9.1　酒水标牌

酒水标牌的作用为：

① 有利于迅速进行存货清点，简化酒水清点的手续。盘存时，酒水管理员只需将酒水标牌上原料的重量、数量、单价、金额转抄到存货清点单上，不必再将酒水逐一点数。

② 酒水标牌上的进货日期明确表示了哪一批原料应先发放，有利于按“先进先出”原则使用酒水。

③ 简便了发料计价手续。有了酒水标牌，酒水管理员就可直接采用标牌上的单价和金额，而不必再查找酒水的进价。

（10）送货入库。所有原料一经验收，应立即送到酒水仓库或储存处，易坏和在常温下容易变质的酒水应首先验收送走，以免日晒雨淋，造成酒水变质或质量降低，造成不必要的损失。入库时，酒水验收员把“验收单”中规定的一联交给酒水仓库管理员，仓库管理员根据“验收单”再次验收，再入库储存。

（11）填写验收日报表。验收完毕之后，验收员必须在每天工作结束之前认真填写好酒水验收日报表，以便进行酒水成本核算。

（12）做好验收记录。酒水验收员在所有发票上盖章签字，并将有关单据如发货单、发票、进货日报表等送交财务部，由财务人员核对并记录发货票金额，与供货单位结算。

4. 验收工作涉及的几种表格

（1）验收日报表。验收日报表的主要目的是进行成本统计，各个酒吧可以根据自己的情况和需要进行编制。一般情况下，验收员在验收完毕后，应认真填写，如表 9.4 所示。

表 9.4　酒水验收日报表

供货单位	项　　目	每箱瓶数	箱　　数	每瓶容量	每瓶成本	小　　计
合　　计						
酒水管理员： 验　收　员： 日　　期：						

在一些每周只进一两次货的小酒吧，验收员不需要每天填写酒水验收日报，可将所有进货成本信息直接填入酒水验收汇总表，一段时间后再计算总成本。

（2）送货发票。所有送货都应有发票。验收员在收到供货商送来的酒水时，要与“订购单”进行核对，无误后盖章签名，并将一联交财务部门，一联送还供货单位，如表 9.5 所示。

表 9.5　送货发票

酒店用品供应公司 （地址：　　） 发　票 客户名：　　日期：				
品　　名	单　　位	数　　量	单　　价	合　　计

（3）退货单。若供货单位送来的货品不符合要求，经请示同意后，验收员要填写退货单，如表 9.6 所示。

表 9.6　退货单

（副本备存）　　编号： 发自：　　交至： 发票号码：　　开具发票日期：				
品名	单位	数量	单价	合计
原因：　　合计： 送货人签名：　　制表人签名：				

（4）验收章。酒水验收完毕，应在酒水的送货发票第一联上盖验收章，如表 9.7 所示。

表 9.7　验收章

验收章	日期
验收员：	
采购员：	
管理员：	
单价及小计审核：	
同意付款：	
批准付款日期：	

任务 2　酒水存放

一、酒水仓储

原料一经验收，就必须进行有效的保管，以防止变质和其他可能发生的浪费现象，因此，做好酒水原料的储存工作对酒吧成本控制有重要意义。验收员收到原料之后应立即通知酒水管理员，尽快将所有原料送到储藏室保管。

不同的企业储存条件不同，但由于酒水经济价值较高，加强安全防范，防止不必要的浪费，成为酒水库存管理的关键。在大型酒吧里，酒水储藏室的钥匙由酒水管理员保管，小型酒吧，钥匙由经理保管。为明确责任，每把锁只配两把钥匙，一把在酒水管通员手中，另一把放在保险箱里，只有高层管理员才可以使用。此外，酒吧储存室应经常换锁，如果酒水保管人员有了变动，则应立即换锁。

1. 酒水储存室的要求

酒水储存室存放着各种软饮料、果汁、葡萄酒和烈性酒等。一些名贵酒水的比较娇贵，因此在设计和安排上，应充分强调科学性与方便性，要既便于发料，又便于监视，以减少安全保卫方面的问题。

（1）储存室位置。理想的位置应靠近酒吧，以减少领发料的时间。

（2）储存室设计要求。酒水储存室的面积大小取决于酒吧的类型以及营业量的大小、采购批次等因素。库房的面积要求充裕，要利于通风和货物的搬运和挪动。在储存室中，应配备必要的酒架以摆放不同品种的酒水，酒架在摆放时，要注意与墙壁、货架之间保持一定的距离，这样既可使空气便于流通，也便于打扫；用于存取货物的梯子和搬运物品的推车等物易于通过。

（3）储存室的通风及照明条件。良好的通风有利于保持适宜的温湿度，因此，酒水储存室应有良好的通风换气条件，使其保持干燥，这不仅对工作人员的身体健康有利，对防止软木塞霉变和腐烂，防止酒瓶商标脱落霉变都有好处。直射的阳光会使酒水氧化变质，酒液变色或浑浊，因此酒水储存室最好采用人工照明，并对强度和照明方式进行适当的控制。

（4）储存室温度。酒水储存应保持适当的温度。一般的酒水可以在常温下储存，有些需要稳定温度的酒水可以使用空调自动调节。

（5）储存室卫生。室内的桌子、货架等，要保证每周彻底清洁一次，使储存室保持干净卫生，箱装原料要摆放整齐，空箱子要立即清理，不给鼠类留有生存空间。

2. 酒水储存的温度及方法

（1）避免震荡和干扰。震动干扰容易造成酒品早熟，有许多“娇贵”的葡萄酒品在长期受震后（如运输过程震动），常需“休息”两个星期，才能恢复到原来的风格。

（2）固定酒水存放位置。同类的酒水应始终放置在固定位置，不要随意挪动，以免遗忘导致过期变质或采购过量。酒水应分类存放，同类的酒水放在一起，并按品牌分类，如将所有苏格兰威士忌存放在一个地方，所有伏特加存放在另一个地方，所有金酒存放在第三个地方等，以方便管理和取用。有的酒水储存室为方便有关人员及时查找到需要的酒水，在门上贴一张平面布局图，这不失为一个好方法。在酒水摆放时，管理员还应注意，将先到的酒水和常用的酒水摆放在方便拿取之处，这样既可以贯彻先进先出的原则，也有利于减少劳动强度，节约时间。

（3）酒水摆放方法。各种酒水由于特性不同，在存放时，应注意其摆放方法。如带软木塞的葡萄酒和香槟酒，应横放在酒架上，使其酒液浸润瓶塞，隔绝空气，防止因瓶塞干燥而引起酒水变质。香槟酒，通常有特制的梯形保存架子，其摆置方法不仅是卧置，而且近乎倒置，这主要是因为其制法与众不同。若保存温度适宜，且保存期限短，卧置也是合乎要求的，保存得法可放 10 年之久。在有条件的情况下，存放 25 年以上的高级名贵酒品可采取换塞等措施，以保证酒品风格。烈酒应竖放，便于酒中酒液的挥发，达到降低酒精浓度、改善酒质风格的目的。

（4）酒水存放的适宜温度。酒品对温度的要求是苛刻的。啤酒最佳保质期在 3 个月以内，啤酒的最佳储存温度是 5℃～10℃。温度过低，酒液浑浊；温度过高，则酒花香会逐渐消失。若条件许可，可储存在 4℃左右温度下，这样供应给客人时正好适宜、可口。

葡萄酒类一般可常温储存。名贵的红葡萄酒的储藏温度为 12℃～15℃，名贵的白葡萄酒和香槟酒的温度可略低些，储藏温度为 10℃～12℃。

利口酒中的修道院酒、茴香酒和草料酒宜低温储存。

普通的烈性酒不需要特殊的储存条件，除伏特加、金酒等需低温储存外，蒸馏酒对温度的要求相对低一些，要注意防止金属盖生锈。

3. 酒水库存制度

为方便对原料物品的保管、盘存和补充，需要对库房中所有储存的物品建立库存卡。库存卡的内容主要有以下几部分。

（1）进货信息。卡上有进货的日期、数量、单价和金额以及账单号，这些信息能保证原料及时入库和进账。

（2）发货信息。每发出一分货都有发货的日期及对应的领料单号，这样，可以根据领料单查到原料去向。

（3）结余信息。用库存卡中的结存数量核对实物，便于控制货品的短缺。

（4）采购信息。卡上记载着原料的标准存量、订货量和订货日等信息，这种信息为采购提供了方便。

（5）原料位置信息。卡上标明的货架和货位号，能使管理员很方便地找到货品。

另外，为便于顾客点酒、员工领酒，还可规定各种饮料的代号，并用字码机将代号打印到库存卡上，同时标注在酒单上。库存卡一般贴在搁料架上。库存卡的样式参见表 9.8。

表 9.8　库存卡

项　　目：				
存货代号：		包装：		
基本存量：				
单位价格：				
日期	收入	发出	结余	货架/货位

通过仔细记录的库存卡，酒水管理员能及时了解存货数量，发现货品缺失，这极大减轻了盘点时清点实际库存的工作量，提高了管理员的工作效率。

二、酒水发放

1. 发放原则

酒水发放即将酒水原料从储存库中提出供酒吧生产使用。酒水原料的发放对于做好库存管理和酒水成本的控制尤为重要。为做好酒水发放工作，仓管人员应遵守以下发放原则。

（1）凭酒水领料单发放。酒水仓库发出货品的原始凭证就是酒水领料单，它能正确地记录各使用部门向酒水仓库领取的酒水数额。当吧台需领用酒水时，经办人可开立领料单，在主管签字后到库房领料。酒水领料单一式三份，一份由酒水仓库保留，以汇总每日领料总额；一份由财务部门保留；一份由领料部门保留。酒水领料单必须要由主管人员签字批准后才有效。领料单如表 9.9 所示。

表 9.9　酒水领料单

领料部门：			日期：		
品名	货号	每瓶容量	瓶数	单价	小计
总计					
审批人：	发料人：		领料人：		

（2）规定发货时间。为了使仓管人员有充分的时间检查、整理库房，不致因酒水发放工作而影响其他工作，应规定每天的领取时间。其他时间若非紧急情况不予发放。

（3）准确计价。在发出酒水后，仓管人员应将酒水领料单上的酒水单价列出并计算出其总价。

2. 酒水发放程序

（1）清查空瓶。酒水销售毛利较大，因此对酒水的发放控制较严，一些名贵酒，要凭空酒瓶和酒水领料单领用，因此在每天下班前，酒吧服务员都应清查当日的空瓶。

（2）填写领料单。酒吧调酒员按照酒水领料单的栏目填写。

（3）主管核查。酒吧经理根据酒水单核对酒吧上空瓶数目及其牌号，若两者相符，则在“审

批人”处签名。

（4）领取酒水。酒吧调酒员或饮料经理将空瓶和领料单送到酒水库。酒水管理员将空瓶和领料单上的数据进行核对，并逐瓶替换空瓶，然后在“发料人”处签名，酒吧调酒员或饮料经理在“领料人”处签名。

（5）空瓶处理。为了防止职工用退回的酒瓶再次领料，酒水管理员应按规定妥善处理空瓶。

（6）完善领料单。酒水管理员在第五栏填入各种酒水饮料的单价，并将总数求出填入领料单。

3. 酒瓶标记

酒瓶标记是一种背面有胶黏剂的不易仿制的标识、代号或符号的标签（油墨戳记），这个标记可在瓶酒存入储存室时做好，也可以在发料时做。采用这种标记，可以使经管人员在检查时，保证酒吧后面存放的瓶酒都是本企业的，可防止酒吧工作员把自己的酒带入酒吧出售，自留现金收入。酒瓶标记的作用为：

（1）根据验收日报表或发货票在酒瓶上记录成本，便于做好领（发）料工作。

（2）在酒瓶上记录发料日期，便于随时了解存放在酒吧后面的瓶酒的流转情况。

（3）用空酒瓶换瓶酒时，瓶上的标记表明就是本企业的，可防止调酒员将空瓶带到库房换取瓶酒。

4. 存货控制

存货控制能定期掌握库存结存情况，掌握正常的库存短缺率及相应的库存管理数据，其目的主要是为了保证对酒吧的供应和为管理者提供一个可靠的成本资料。酒水存货记录不能由酒水管理员或酒吧服务员保管，一般由酒水会计师保管。

常见的存货控制方法有永续盘存法和实地盘存法两种方法。永续盘存法在前面已有论述，它是酒水存货控制体系中一个不可缺少的部分，能帮助管理者及时地了解存货货额，发现库存与实际需要的差异。

实地盘存法又称清仓盘点，是每月定期对储存室现有货物进行清点的一种存货方式，它能了解库存酒水的结存情况，一般在月末进行。这项工作主要由酒水管理员协助会计进行。在清点时，一个人盘点货架上的存货，一个人核对并记录永续盘存表或其他表格中记录的期末剩余量。通过盘点，检查酒水实际存货量、额是否与账面相符，如果差异较大，则应分析原因，及时上报酒吧经理，采取适当的措施以控制库存酒水的短缺。酒水实地盘存表如表 9.10 所示。

表 9.10　实地盘存表

货　号	品　名	单　位	数　量	单　价	金　额



知识拓展

某保险公司的采购政策

四年前，某保险公司管理层决定大刀阔斧改革其采购政策。当这些行动在整个公司展开后，

采购成本的内部控制体系失灵，因为管理人员对采购决策没有给予足够的重视，许多员工在选择供应商上有一定的自由度，在一些情况下，这种自由被用来谋取个人利益。除额外获益外（如圣诞礼物、考察旅行），一些员工以“赏”给供应商交易，作为回报，供应商往这些员工的私人账户中打入大笔现金，公司信誉岌岌可危，同时公司道德受到很大的影响。管理者不得不采取紧急行动，东窗事发的员工被解雇，管理者开始考虑如何防止这种问题再发生，经过讨论，管理层决定将所有的采购业务集中到一个单独的部门中。一个来自公司外部的采购经理被授权组建这个部门，并被授予很大的权力，任务很简单：这个部门负责所有的采购业务。公司总部所有部门的经理都得到了通知，他们收到了由公司总裁签发的新采购许可证的副本。采购经理和他的同事开始工作了。

三年后，该采购经理评估了他的处境。经过仔细的分析表明，总采购成本中只有 25%真正用于采购消耗。“真令人失望”，采购经理说，这个比例应该高得多，因为，过去三年来，他为重新建立其采购部门的信誉付出了艰辛努力，高层管理者并没有按照自己制定的决策行事。多数人继续维持与供应商的现有关系，却没有考虑采购部门的介入，甚至都没有通知采购部门就和现有供应商联系，而且在供应商确定后，采购部门却被要求处理行政事务。

采购经理对这个处境很不满，因为整个环境对他开展专业工作形成了障碍。他决定向高层管理层提及这个问题——部门经理应该遵循公司政策和程序，高层经理应该对他们的行为负责。他打算写一份详细的备忘录，指出高级管理层在这方面的责任。



能力鉴定

经过能力鉴定，填制表 9.11 和表 9.12。

表 9.11　酒吧原料采保认知能力鉴定表（一）

被鉴定者姓名：_____　　能力单位：制定采购计划

鉴定或工作场所：_____　　鉴定者姓名：_____

关键能力	评价指标	是否具备能力	
		是	不是
操作能力	1．根据酒单决定采购品种		
	2．能根据永续盘存法计算采购数量		
	3．熟知常用酒水的质量标准要求		
辨识能力	1．能正确选择供应商		
	2．能计算采购数量		
	3．能正确填制表单		

被鉴定者能力：满意_____　　不满意_____

对被鉴定者的反馈：

鉴定者签名：_____　　日期：_____

表 9.12　酒吧原料采保认知能力鉴定表（二）

被鉴定者姓名：_____　　能力单位：酒水原料储存

鉴定或工作场所：_____　　鉴定者姓名：_____

关键能力	评价指标	是否具备能力	
		是	不是
记忆能力	1．能对不同的酒水原料进行分类		
	2．能根据酒水原料特点进行摆放		
	3．熟知常用酒水的储存温度要求		
辨识能力	1．明确酒水原料库的位置和要求		
	2．熟知不同酒水原料摆放的位置信息		
	3．能正确填制库存卡		

被鉴定者能力：满意_____　　不满意_____

对被鉴定者的反馈：

鉴定者签名：_____　　日期：_____



实战训练

1．分小组进行模拟角色扮演，完成以下工作：

（1）一份酒水采购合同的签订；

（2）一次完整的原料收、发练习。

2．参观一个酒店的酒水仓库，分析其合理与不合理因素。



项目回顾

为达到最佳经营效果和管理目标，酒水企业必须注重成本管理。采购是酒水成本控制的开始，其关键是制定质量标准和标准采购程序，并对采购数量进行计算。酒吧原料管理和控制工作是成本管理中的一个重要环节，合理的验收体系能减少作弊行为，控制好酒水的成本和质量。验收后的原料应尽快送到储存室，并按照酒水的特点进行分类管理保管，以防止不必要的浪费。原料在领用时应按照领料程序办理。

项目十

酒吧促销与成本控制

教学目标	终极目标	通过教学，学生能了解广告促销的含义与作用；能够根据具体情况合理选择广告媒体发布广告；能够制定广告预算；可以对广告效果进行比较全面的评估；掌握人员推销的程序；知道对销售队伍进行管理；了解成本核算的基本思路；掌握成本控制的方法；学会劳动力成本的控制
	促成目标	1．知道广告促销的方式 2．能正确区分广告类型 3．能正确选择广告媒体 4．记住广告预算的方式 5．了解广告评估方法 6．知道人员促销的优点 7．知道成本核算 8．懂得成本控制
学习任务	1．酒吧促销 2．成本核算与控制	

任务 1　酒吧促销

一个成功的酒吧，不仅要有很出色的产品作为依托，而且需要有合理的促销方式来提高产品营销的效果。一般来说，促销方式可以分为四大类：广告促销、公共关系、销售促进以及人员推销。每一种方式有着不同的用途和地位，因此，必须根据不同的情况，合理地对促销方式进行组合。

一、广告促销

1．广告促销概述

（1）广告的定义

广告是指酒吧经营企业为了促进酒水产品销售，愿意支付一定的费用，通过特定的媒体向目标市场传递有关产品信息的大众传播活动。广告活动涉及三个要素：酒吧、广告媒体以及目标市场受众。酒吧企业以付费的方式占用广告媒体资源，向目标市场受众发布信息，以达到广而告之的目的，最终促使产品销量提升。

（2）广告的作用

由于市场竞争的加剧，过去那种“酒香不怕巷子深”的企业经营理念已经不再适合当今的市场环境。消费者选择面的增加，使得越来越多的酒吧企业愿意通过广告促销的形式来吸引消

费者。广告的作用在于：

① 大范围提供相关信息。酒吧企业可以通过有影响力的媒体向外界目标受众传递产品信息，从而让顾客知道、了解、熟悉产品以及酒吧相关信息，指导大众消费。广告的发布，是需要借助媒体的，而媒体通常具有很大的信息覆盖面。酒店以及酒吧企业可以根据其需要，合理选择广告媒介，从而能够在短时间之内让大量的消费者接收到其相关信息，起到宣传作用。

② 影响消费决策。有研究表明，广告可以影响到消费者的消费决策过程。消费者决策过程可分为五个阶段：评价需求、收集信息、评价方案、购买决策以及使用评价。广告可以影响消费者重新评价其消费需求，为消费者提供消费信息，从而为评价方案做好准备，并且能够影响购买决策的时机、地点、数量等相关要素，也会影响到产品使用后的评价，因此，广告在整个消费者决策过程中均可产生。

③ 塑造品牌形象。广告能够促使消费者了解酒吧以及产品信息，提高消费者对本企业及其产品的熟悉程度，也能够帮助企业塑造其市场口碑，因此，合理的广告能够增加消费者对企业的喜爱，从而达到塑造企业形象的目的。

2. 广告类型

对广告进行分类，不同类型的广告有不同的特点。作为酒吧来说，需要根据自己的需要合理地选择广告类型。

（1）按照广告媒体分类

广告媒体也称为广告媒介，是指广告信息的承载物。人们习惯上将广告媒体分为报纸广告、杂志广告、电视广告、电影广告、幻灯片广告、包装广告、广播广告、海报广告、招贴广告、POP 广告、交通广告、直邮广告等。随着时代发展，广告媒体的类型也越来越多。一些从前很少被企业所注意到的媒介，而今在广告媒体中占有越来越重要的地位，比如网络广告、手机广告等。总的来说，随着人类科技的不断发展，媒体也一定会越来越多元化，这就需要酒吧经营者或者酒店管理人员，对最新媒介形式的发展有必要的敏感性。

不同广告媒体，在效果、特点以及影响力等诸多方面存在的差异是明显的。因此，酒店在选择广告媒体时需要权衡利弊，选择最有利于自己的方式进行宣传。表 10.1 列举了一些常见的广告媒体的优缺点。

表 10.1　广告媒体优缺点比较

广告媒体	优　　点	缺　　点
报纸	传播速度较快，信息传递及时 信息量大 易保存、可重复 可信度高 费用低廉	重复阅读率低 不易保存 表现形式单一 无阅读能力者不适用
杂志	读者针对性强 阅读率高 保存期长 杂志媒体版面安排灵活 知识性 容易吸引眼球	时效性差 传播范围有限

续表

广告媒体	优　点	缺　点
广播	传播方式的即时性 传播范围的广泛性 收听方式的随意性 受众层次的多样性 制作成本与播出费用的低廉性 播出的灵活性	稍纵即逝、传播方式单一
电视	图像、声音结合，形象生动 覆盖面广 有较高的注意率 利于不断加深印象	不易把握传播效果 费用昂贵 观众容易产生抵触情绪 来自竞争对手的干扰大
户外广告	针对性强 无时间限制 重复阅读率高 费用低	覆盖面有限 难以评估效果
广告传单	使用方便 人员要求低 费用低 覆盖面广	可信度低 缺乏明显的针对性
网络	针对性强 互动性好 多媒体手段 易于计算广告效果 价格便宜 实时购买 费用低廉	对客户要求高 覆盖面有限
POP	针对性高 具有促销功能 接受率高 费用低廉	覆盖面有限
手机	点对点宣传 及时性高 容易计算效果 价格适中，性价比较好	客人反感 限制性较高

（2）按照广告目的分类

根据广告目的分类，可以将广告分为产品广告和形象广告。

① 产品广告。产品广告是指以推销酒吧各项产品为主要目的的广告。这类广告的目的是让消费者对酒吧产品有所了解，逐渐喜爱，慢慢接受以及增加消费。根据其具体任务，产品广告还可以再进一步细分为以下几类。

a．开拓性广告。开拓性广告又称为报道性广告，是指酒吧如实地告知消费者关于酒吧产品的一些信息。这样做的目的是假设消费者对酒吧产品信息一无所知，因而需要通过告知的形式让消费者了解酒吧及其相关信息。在实践中，新酒吧开业或者酒吧推出新产品的时候，会大量

使用开拓性广告。

b. 劝告性广告。劝告性广告是以激发顾客对酒吧产品产生兴趣，增进“选择性需求”为目标，对本酒吧产品所做的各种广告活动。劝告性广告的假设是消费者出于自身或者竞争对手的原因，从而不愿意购买本酒吧的产品，因此，需要通过劝告性广告来激发消费者的购买欲望或兴趣。通常，在竞争激烈的成熟市场，企业会经常使用劝告性广告。

c. 提醒性广告。提醒性广告也叫备忘性广告或提示性广告，是指以提醒顾客，使其产生“惯性”需求为目的而对酒吧产品所做的宣传广告。提醒性广告的假设是如果消费者在一段时间内没有接触到本企业的信息，他们就会将本企业遗忘，进而不再购买相关产品。目前，有一些研究支持了这种假设，消费者在很大程度上是会将企业“遗忘”的，哪怕消费者此前曾若干次接触到企业广告信息。

② 企业广告。企业广告是指以塑造企业形象为目的，主要是通过宣传企业精神、名称或者企业概况（如历史沿革、企业宗旨等）来实现的广告。这样做的目的是，企业相信顾客会借了解企业，认同企业文化而增加对企业产品的偏好程度。

③ 公益广告。公益广告的目的在于将企业形象和某种社会主流价值观进行挂钩和宣传，从而达到既能够塑造企业形象，又能够宣传社会主流观念的目的。

（3）根据广告覆盖面进行划分

广告的对象是目标市场的大众，然而，很多时候，企业必须要考虑到广告宣传的覆盖程度。

① 国际性广告。国际性广告是指利用国际广告媒介，针对国际客户所制作和宣传的广告。在门户网站，提供多种语言版本的广告设计，针对不同地区市场进行宣传，都可称之为国际性广告。国际性广告费用高、管理成本高、设计难度大，因此通常适用于跨国连锁酒店的产品宣传。

② 全国性广告。全国性广告是指采用信息传播能覆盖全国的媒体所做的广告，以此针对全国消费者所做的广告活动。在全国发行的报纸、杂志以及广播、电视等媒体上所做的广告，均属全国性广告。这种广告要求广告产品是全国通用的产品，并且，因其费用较高，只适合生产规模较大、服务范围较广的大型酒店，而对实力较弱的个体酒吧来说没有必要。

③ 地区性广告。地区性广告指的是采用信息传播只能覆盖特定区域的媒体所做的广告，借以激发该地区消费者对酒吧产品的需求。在省、市、县级报纸、杂志、广播、电视上所做的广告，均属此类。路牌、霓虹灯上的广告也属地区性广告。这类广告传播范围小，多适合于个体酒吧进行广告宣传。总的来说，地区性广告是广告促销的主要方式。

3. 广告媒体选择的影响因素

如前所述，广告媒体是多元化的，并且每种媒体都有着不同的优缺点，而酒吧的资源是有限的，不可能在所有的广告媒体中都去投放广告，因此就涉及如何选择媒体来投放广告的问题。

酒吧广告媒体的选择，必须要考虑到以下几个方面的问题。

（1）目标观众的媒体习惯。酒店以及酒吧做广告的目的是将产品的信息传播给所选择的目标观众，一般来说，酒吧的消费者构成复杂，习惯各异。消费者的国籍、地域、年龄、性别、职业、收入、教育程度、爱好、生活习惯、性格等情况不一，他们所接收媒体的习惯也存在差异，因此，必须考察目标观众所习惯使用的各种媒体，从中选择效果最好的。

（2）广告信息的内容。广告信息的内容会影响到媒体选择。如果是发布一条促销信息，可以使用广播、报纸或者电视传播等大众传媒类的平台；如果是员工招聘广告，或者连锁加盟广

告，则可以考虑使用专业的报纸、杂志平台。

（3）费用。不同广告媒体的广告费用应予以考虑。一般说来，电视费用最高，报纸和广播次之，POP 广告则相对便宜。需要注意的是，在对费用进行评价的时候，不要单纯评价媒体费用的绝对值，而是应当考虑到广告媒体的费用与其受众数量之间的对比关系。也就是说，既要考虑广告投入的总成本，也要考虑每一名目标受众所分摊到的平均成本。

（4）媒体影响力。媒体的影响力直接影响传递效果。在评估媒体影响力的时候，需要注意到：

① 媒体传播范围。即所选择的广告媒体能够接近多少人口。通常，全国性媒体覆盖面广，但浪费大；地区性媒体覆盖面小，相对更精确。

② 媒体的时效性。媒体时效性即广告信息在媒体上保存的时间长短。播放类媒体时效性最短，广告一旦播出，就只有等到下次播出的时候消费者才能再次接收信息；印刷类媒体寿命长短不一，消费者可以在一定时间内反复阅读相关广告。报纸媒体的寿命大约为 1～3 天，杂志为 1～2 个月，超过这段时期目标客户便难以或很少再触及到这一媒体上的广告了。

4. 广告预算

广告预算是指酒店或者酒吧企业对所需投入广告活动的资金费用使用计划。它规定在广告计划期内从事广告活动所需的经费总额、使用范围和使用方法，从而保证酒吧企业的广告活动得以顺利进行。

在现代企业管理活动中，预算作为一种重要的资金控制手段，已经广泛地应用于企业管理的方方面面。由于酒吧企业的资金有限，因此管理者需要平衡各方面资金的投入，这其中就包括广告投入。广告预算，往往和酒吧广告的目标是有关系的。在实践中，常用的广告预算的计提方法有以下几种。

（1）销售额百分比法

这种计算方法是以一定时期内的销售额为基数，按照一定比率提取出部分资金，作为下一经营周期的广告费总额。这个基数可以是上一个经营年度的销售额，或者是本年度预期的销售额等。

销售额百分比计算法简单方便，有利于保持企业的竞争能力，而且这样的计算方法可以帮助决策层思考广告投入和销售收入之间的关系，相对来说比较理智和可行。但这种方法不利于酒吧经营者做出长期的广告管理，缺乏长远规划性。另外，将上一年度销售额作为下一年度的广告预算基数，有点本末倒置。这种方法无法应对突发性的广告机遇，从而使酒吧的广告管理显得过于呆板。

（2）利润额百分比法

利润额百分比法的计算方法和销售额百分比法大致相同，区别在于它的基数是以酒吧利润为基础的。这种方法在计算上较为简便，整个广告费和利润直接挂钩，有利于产品线很长的酒吧企业做出广告资源分配。但这种方法不太适用于新酒吧或者新上市产品，特别是使用快速渗透经营策略的酒吧，因为这个时候的企业新产品上市要大量做广告，掀起广告攻势，广告开支比例自然就大。

（3）竞争对抗法

这一方法是根据本企业竞争对手的广告费开支来确定本企业的广告预算。在这里，广告的作用就是直接竞争，广告被当成酒吧参与市场竞争的工具。竞争对抗法的计算公式如下：

广告预算＝（对手广告费用/对手市场占有率）×本企业预期市场占有率

例如，竞争对手的市场占有率为 30%，它的广告费总额为 30 万元，而本企业下年度预计的

市场占有率为 40%，则广告费应为 40 万元。

这种方法的关键在于竞争对手的确定。在这里，竞争对手主要是指品牌竞争者，即那些产品类似、目标市场相同的竞争对手，他们是企业最现实层面的竞争者。

这种方法的优势在于保持了本企业的竞争能力，至少能够和竞争对手处于同一水平线。但需要注意的是，竞争对手的广告预算未必就一定是合理的，这可能导致企业盲目追随。另外，这会导致竞争对手之间的广告费用相互攀升，超出企业实际的支付能力，或者影响到酒吧的正常利润。

（4）目标达成法

这种方法是根据酒吧经营者的战略和销售目标，制定本年度要实现的广告目标，再根据广告目标要求所需要采取的广告行动，制定广告计划，最后以此为依据制定广告预算。这一方法目标明确，相对比较科学合理，而且能够方便地作为评价广告效果的依据，因此也在企业中广泛使用。

（5）支出可能额法

支出可能额法是指酒吧企业根据自己的经济实力来确定广告费用总额的方法。这种方法也称“量体裁衣法”、“竭尽所能法”。该方法是酒吧企业将所有不可避免的成本和费用除去之后，从剩余资金的总量中提取广告资金。这种方法的好处在于企业可以根据自己的财务状况分配自己的广告投入资金，多用于资金有限的中小型酒吧。需要注意的是，提取资金数量的决策过程往往会过于简化。

5. 广告效果

广告投放之后，必须要对其结果进行监测，这样才能评估广告促销活动是否达到了事前的预期。需要注意的是，由于广告活动本身的特点，使得对广告效果的评价往往不能用单一的指标衡量，而应该从多个角度综合检查前期广告投放的效果。

通常，人们会从以下几个方面评价广告的效果。

（1）促销效果

促销效果考查的是借由广告所带来的酒吧消费提升的能力，人们通过比较广告前和广告后销售量的改变情况来判断其促销效果。一些常见的数据指标包括：

① 销售增长率。销售增长率主要观察的是酒吧在广告投入的前后期，销售业绩的改变情况。计算方法如下：

销售增长率＝［(广告实施后销售额－广告实施前销售额）/（广告实施前销售额)］×100%

如某酒吧去年的营业额是 300 万元，今年总经理决定投入 30 万作为广告费用，截至年底，酒吧的营业额达到 510 万元，那么他们的销售增长率就是 70%。销售增长率越高，表明广告在其中发挥的作用越好。

② 广告增销率。广告增销率用来测定一段时期内广告费用增减对酒吧销售量（额）的影响。计算公式如下：

广告增销率＝［(销售增长率）/（同期广告费增长率)］×100%

其中，同期广告增长率＝[(前一期广告投入量－下一期广告投入量)/(前一期广告投入量)]×100%

接前例，该酒吧发现上一个年度的广告投入量是 20 万元人民币，那么，广告增销率就是 50%，而今年的广告增销率就是 140%。这个指标能够更好地直接对比销售收入的增长和广告费用的变化关系。广告增销率越高，表明广告运行的效果越好；反之，则不然。

③ 广告费用占销率。广告费用占销率是指一定时期内企业广告费的支出占该企业同期销售额的比例，这也是一种反映广告促销效果的指标。广告费用占销率越高，则表明广告效果不好。

广告费用占销率＝［(广告费支出)/(同期销售额)］×100%

促销效果评价的指标可以有很多，但主要考察的还是广告投入量与销售改变量之间的关系。需要注意的是，单纯用销售量的改变来判断广告促销的效果，这样的做法是很危险的，因为销售额的变化受到很多要素的影响，产品设计、价格、员工服务能力、经济形势、就业、竞争对手打压等都会影响销售收入，而广告投入只是其中之一。因此，在考察广告的促销效果评价之外，我们还必须考虑到广告为酒吧企业所带来的其他方面影响。

(2) 传播效果

广告传播效果是以评价广告的收看、收听、认知、记忆等能够间接促进销售额增加的要素为目标，而不是以销售情况好坏为标准来衡量广告效果。从消费者购买行为研究中，我们知道消费者在购买产品的时候，要经过 4 个阶段：开始注意、产生兴趣、出现欲望、购买行动。而广告活动在其不同阶段会起到不同的作用。广告传播效果评估正是由消费者的这一模式所决定的。

广告传播效果的评价指标也比较多。常见的指标有：

① 接收率。接收率是指通过特定广告媒体发布消息，能够接收到信息的消费者在酒吧目标市场人数总额的比重。一般来说，接收率越高，表明该广告促销活动的宣传效果越好，影响面就越大。

接收率＝［(接收广告信息的人数)/(目标市场总人数)］×100%

② 注意率。注意率是指注意到本酒吧广告的人数占接触到该媒体总人数的比例。注意率考查的是本次广告活动是否引发了消费者的注意。在注意力经济的时代，注意率高就意味着消费者事实上所接收到广告信息的质量。

注意率＝［(注意到此广告的人数)/(接触该媒体的总人数)］×100%

③ 阅读率。阅读率更进一步地考查消费者是否认真收看过本企业的广告。因为，注意不代表认真看，阅读则意味着消费者愿意了解广告信息的程度。

阅读率＝［(阅读过此广告的人数)/(接触该媒体的总人数)］×100%

④ 认知率。认知率考查的是有多少消费者明白无误地理解了本广告所传递的信息。这一指标考查的是广告设计是否合理。认知率低往往表明广告在设计环节出现了问题。

认知率＝［(理解广告内容的人数)/(注意到此广告的总人数)］×100%

(3) 形象效果

形象效果是以广告播出后，消费者对于企业以及产品形象的改变程度作为对象的评价方法。广告的传播效果评价，主要测量的是广告影响力。然而，这种影响力对于企业产品宣传是起到积极作用，还是消极作用，则并没有考虑到。有些企业，为了达到让更多消费者注意到产品信息的目的，会投放一些让消费者感情上不太容易接受的广告信息，许多受众因此对该产品留下深刻印象。虽然这种广告的传播效果很出色，然而留给大众的印象却是负面的，很难说这样的印象会对产品销售带来怎样的影响。

因此，广告形象效果的评价，能够更全面地评价广告效果。形象评价的主要指标是美誉度评价，即本产品广告播出之后，消费者对企业或产品的评价是否有正面的提高。

二、酒吧人员推销

人员推销，是所有促销方式中最古老、最直接的一种方法。在现代酒吧的经营活动中，也是非常重要的一种方式。

1. 人员推销概述

（1）概念

人员推销是指酒吧的推销人员或服务人员与客户直接进行沟通，推动交易实现的销售策略。

（2）人员推销的作用

人员推销和其他促销方式相比较，有着自己的特色。有研究表明在提高顾客兴趣和激发顾客做出购买行为方面，人员推销有着很大的作用，甚至会起到其他几种促销方式不可替代的作用。具体地说，在销售过程中人员推销的作用体现在以下几个方面：

① 能够详尽介绍产品。推销人员能够和顾客面对面的交谈，从而可以详尽地介绍本酒吧的各种产品，必要的时候甚至还可以对产品进行具体展示，这样可以极大地提高销售效果。这是其他几种促销方式很难做到的。

② 能够灵活地沟通。和广告、公共关系以及销售促进不同的是，人员推销能够根据客人的不同特点以及要求灵活地选择信息的沟通方式和内容，从而能够使产品信息高质量地传递到消费者那里。

③ 发展和客户的长期关系。销售人员可以借着和顾客的交流活动，加深对客人的了解和熟悉程度，并且可以凭借着这种了解进一步和客人建立一种长期的客户关系。这不但可以降低企业的营销成本，而且还可以提高顾客的整体满意度。

（3）酒吧人员推销的特点

不同于其他行业的产品推销，酒店和酒吧企业由于其产品的特点，使得酒吧人员推销活动有着自身的一些特点和要求。

① 法律责任。虽然酒吧除了销售各种酒类产品之外，还会销售一些软饮料等产品，但最重要的产品是各种各样的酒类产品。出售酒类产品必须遵守我国的相关法律政策。其中，青少年饮酒的问题便是需要注意的。《中华人民共和国预防未成年人犯罪法》第十五条明确规定未成年人的父母或者其他监护人和学校应当教育未成年人不得吸烟、酗酒，任何经营场所不得向未成年人出售烟酒。另外商务部《酒类流通管理办法》第十九条规定酒类经营者不得向未成年人销售酒类商品，并应当在经营场所显著位置予以明示。我国《中华人民共和国未成年人保护法》规定，未成年人是指年龄未满十八周岁的公民。

因此，向未成年人出售酒类产品将会触犯法律，这就要求酒吧在日常经营活动中绝对不能向未成年人出售酒类产品。

② 全员销售。人们在酒吧进行消费的时候，不单单是品尝美酒，而且还要享受产品的制造过程。调酒师娴熟而优美地调制出一杯鸡尾酒，服务员优雅、准确地开启红酒，这一切都是美的享受。同样，这一切也都会对顾客的购买行为产生影响，因此，酒吧的人员推销活动，并不仅仅限于销售人员，上至总经理，下至基层服务员都对推销酒吧产品负有责任。酒吧里的每位员工都需要具备丰富的酒水知识，要熟悉本企业各项产品的特点，要了解本企业的各种促销活动以及相关信息。另外企业也需要建立一套内部机制让每一个员工，无论什么岗位与级别，在销售过程中都要扮演好各自的角色，确保销售的实现。

2. 人员推销程序

有人认为，人员推销就是耍耍嘴皮子，使用各种软磨硬泡的手段，把手里的商品卖出去而已，无须什么学问和技术。由于以前人们对推销技术的滥用，使得有人认为人员推销就是欺骗，推销技术就是骗术。

事实上人员推销是一个需要按照科学步骤进行的工作，推销过程的每一个阶段都需要被重视。人员推销过程主要可以分为以下七大步骤。

（1）寻找潜在顾客

推销工作的第一步是要搜集潜在客户。销售人员可以通过很多渠道获得潜在客户的信息。

① 现实客户。“人以物聚，类以群分”，通常，现有消费者的圈子里一定有酒吧的潜在客户，因此推销人员要注意善于搞好人际关系，和客人保持长期的服务关系，通过客人的推荐来获取潜在客户的相关信息。此外，销售人员还可通过参加各种社交活动来扩大自己的人际关系网络，为寻找潜在顾客提供更丰富线索。

② 无竞争关系的同事。“一个好汉三个帮”，销售人员还可以通过与自己没有竞争关系的同事，来帮助自己搜集潜在客户信息。毕竟，一个人的时间、精力是有限的，但是，社会资源却可以无限扩大，所以，销售人员不但要处理好客户关系，还需要处理好企业内部的各种人事关系，来帮助自己获取客户信息。

③ 另外，查阅各种信息来源（如报纸、电视、电话簿、政府部门的出版物、行业协会资料、网上搜索等）也是一种比较好的方法。

在获得客户资料后，推销人员要对其进行筛选，以确定那些有消费实力、有消费决定权同时也有消费欲望的潜在顾客作为首要待开发的客户。另外，销售人员在挖掘潜在客户的时候，千万不要忽视现有客户。现在客户关系研究表明，老客户对于企业的贡献度远远大于新开发的顾客。

（2）事前准备

在拜访顾客之前，推销人员需要做好必要的准备：一是了解拟拜访顾客的背景信息；二是要做好推销面谈计划。要对潜在顾客的背景进行了解，其中包括其消费历史、目前需要、购买风格、家庭企业情况、个人性格、个人爱好等。根据收集到的信息来制定推销方式和策略，不打无准备之仗。

（3）接近顾客

通常，潜在顾客在与推销人员接触的前 30 秒就已经决定了推销是否会成功，因为在这期间，潜在客户会对推销人员形成第一印象。而给顾客留下的第一印象的好坏直接关系到以后的推销能否继续进行下去，因此，推销人员应当注意第一次和客户见面时的一切，包括服饰仪表、行为举止、开场白的设计等。

（4）讲解、示范以及品尝

这是推销工作的核心步骤。推销人员必须详细准备好讲解示范的材料，并且尽可能地利用酒吧产品的特点进行宣传。一项基本原则是：不是去推销产品，而是推销产品给客户带来的利益。

（5）处理异议

在销售过程中，常常遇到顾客提出异议的时候，让很多销售人员产生不安。其实顾客的异议不单是一种没有被说服的信号，同时也是顾客已经对产品产生关注的信号，因此只要克服了异议，就有望达成交易。在处理客户异议时，推销人员应该注意倾听客户的意见，同时要分析客户没有说出来的意见，尽可能了解客户的真实想法，有针对性地接触顾客的异议。在这一阶段，最忌讳的是断然否定顾客的意见，甚至与顾客发生争执，因为这样做的结果只能是交易失败。

（6）达成交易

推销人员要善于察言观色，把握时机，在洽谈过程中，一旦顾客对所推销产品表现出认可，就应该想办法促成交易。

（7）后续工作

与客户达成交易之后，并不意味着交易已经结束了。在客人的整个消费过程中，以及消费结束后，要不断地跟踪顾客的满意度，并且尽可能地争取和客户建立一种长期关系。因此后续工作既是人员推销的最后环节，也是新推销工作的起点。

3. 推销队伍建设

要保证推销活动能够稳定地进行，就需要建立一支稳定销售队伍。稳定的酒吧销售队伍建设，需要涉及下面几个方面的问题。

（1）工作分析

这是整个销售队伍建设的基础。工作分析又称职位分析、岗位分析或职务分析，是指通过对销售工作所有任务和活动进行资料收集，以确定完成这些任务需要哪些步骤和能力，并将其分析结果形成书面文件的过程。工作分析的结果是编写工作描述和岗位说明书。

企业可以通过专家访谈、员工访谈、典型员工观察等方式了解一个优秀的销售人员是如何完成工作任务的，以及要达到这样的目标，需要具备怎样的条件和能力。分析完成以后，就可以对销售队伍进行设计、建立以及调整。

（2）人员招聘

好的销售队伍建设，找对人是最重要的，因此，员工招聘就特别重要。要想找到理想的销售人员，就必须确立一个思想，即因岗设人，也就是说，通过前期的工作分析，去招募那些符合岗位要求的员工。

招募员工可以分为内部招聘和外部招聘。内部招聘是指向企业内部其他岗位员工发出招募邀请，并从中进行筛选的招聘方式。这种方法的优点是员工能够很快适应企业文化，能够调动员工积极性，提高员工凝聚力和竞争力，也能够节约人力资源成本。然而，这种方式会阻碍外来优秀人员的进入。

外部招聘是指招募企业外部人员，将他们吸收进企业的招聘方式。外部招聘的渠道很多，有广告、人才市场、学校等。外部招聘的优点是能够不断吸收优秀人才进入企业。不足之处则是成本高，并且外来人员需要一个适应过程。

（3）销售队伍激励

激励在酒吧管理中具有重要的作用。常见的酒吧激励方式有：

① 精神激励。如口头表扬、给予荣誉、评比最佳员工等。

② 物质激励。以物质的方式来激励员工。

a．佣金制。根据销售量的大小，给予员工固定比例的佣金奖励。这种方法将业绩和收入相挂钩，容易激发员工动力，但缺点是不利于团队建设，以及员工只重视短期销售，不重视长远客户规划。

b．固定薪酬制。固定薪酬能够让员工有一个比较好的工作计划，然而，很容易造成员工吃“大锅饭”的局面。

任务 2　酒吧成本控制

酒吧经营效果取决于两个要点：酒吧营业收入以及成本。营业收入高的酒吧，如果成本控制不好，利润就会不理想；反之，如果成本控制做得很好，就可以帮助企业获取更多利润。酒

吧的成本控制，主要包括酒吧的设计、建设、运营、维护等各环节的成本控制，以及日常营业活动中的成本控制。

一、成本核算

酒吧成本核算，是指在计算一定时期内酒吧经营过程中所发生费用的总和，以及各项子项目的费用，从而掌握酒吧实际经营成本和单位成本的管理活动。成本核算的基本任务是及时、准确地反映酒吧实际总成本和单位成本的情况，为管理者提供精确的成本数据，以掌握企业真实的生产经营水平，为酒吧的经营决策提供支持。

1. 酒吧成本的分类

（1）固定成本。固定成本是指成本总额在一定时期和一定业务量范围内，不受业务量增减变动影响而能保持不变的成本。酒吧中常见的固定成本包括地租、固定资产折旧、管理费用、财务费用、部分保险等。固定成本通常不会随着酒吧销售收入的变化而变化，但销售数量的增加，会使得每单位产品分摊到的固定成本数额下降。所谓固定成本保持不变，是有一定条件的，一旦条件改变，固定成本还是会发生变动的。

（2）变动成本。变动成本是指那些在一定范围内随着业务量的变动而呈同向变动的成本。常见的变动成本包括原材料、燃料、洗涤费用、临时工工资等。这些支出在一定期间内会随着业务量的增加而增加。

总之，酒吧产品成本的特点就是，随着销售数量的增加，变动成本的总额会增加，但是固定成本并不会发生巨大变化，并且单位固定成本会下降，所以，在酒吧经营活动中，如何降低变动成本就成为了重中之重。酒吧的成本核算，必须充分考虑到变动成本。

2. 实行标准化管理

要想控制好变动成本，就需要使用标准化管理。标准化管理涉及到酒吧对于用量、载杯、配方、酒牌以及操作程序和成本的标准化，因此，成本核算的关键在于企业能够制定合理的标准化运营。一个好的标准化管理，必须做到以下几个方面。

（1）确定标准酒谱。标准酒谱记录的是某种鸡尾酒或者混合饮料所需的基酒（烈酒）和其他配料的具体数量，以及制作方法，并规定盛装的标准用具。标准酒谱除了是开展质量管理的重要基础之外，也为成本核算和控制提供了重要的依据。标准酒谱如表 10.2 所示。

（2）规定标准基酒用量。鸡尾酒和混合饮料，通常都需要使用一种或者几种酒以及相关辅料，为了保证品质，就必须对所使用的基酒用量做出明确规定，这必须是经过完整的产品开发所确定的最优用量。

（3）提供标准工具。酒吧必须配备与酒谱要求配套的调制鸡尾酒和混合饮料的工具。

表 10.2　标准酒谱示例

编号 No.006		名称：达其利 Daiquiri	
售价	30 元	成本	12.13 元
盛器	三角鸡尾酒杯	成本率	40.4%
原料	用量（盎司）	单价（元/盎司）	成本/（元）
淡兰姆	8	1	8
柠檬汁	8	0.5	4

续表

编号 No.006		名称：达其利 Daiquiri	
糖浆	1/8	1	0.13
调制方法	将 8 盎司淡兰姆、8 盎司柠檬汁和 1/8 的糖浆混合即可 装饰物：糖霜		
照片		照片	

（4）标准酒牌。标准酒牌也叫做制定酒牌。同一种类型的酒，在国际上有很多种品牌。不同品牌的酒，在工艺上、原材料构成上、制作质量上会有所差异，这些差异反映到最后的结果就是口感、颜色、风味不同。制作同样一款鸡尾酒，用同一种基酒，但使用品牌不同，最后制作出来的效果会有差异，正因为此，优秀的酒吧规定标准酒牌，来控制酒水质量。有一点必须要考虑到，就是顾客的意见。酒吧不可能把所有品牌的酒都提供给客户，但如果客户需要，可以根据实际情况来安排采购进货。

（5）标准载杯。用于鸡尾酒和混合饮料的载杯款式多种多样。同一款鸡尾酒或混合饮料，往往会因为载杯选择的不同而导致视觉效果完全不同，甚至会影响饮用的口感，所以，作为酒吧管理者必须要尽可能地确定标准载杯，这样既能够提高产品品质，又能够更好地控制质量。在载杯款式的选择方面，还需要考虑到顾客的偏好。

二、酒水的成本控制

酒水成本控制是酒吧管理的重要任务之一。酒水成本控制通常包括酒水采购、验收、储存、发放、酒水制作等业务环节的成本控制和酒吧日常经营活动中的酒水成本控制两大方面。第一方面前面章节已有讨论，这里将讨论日常的成本控制。

1. 标准营业收入控制

标准营业收入控制是根据酒水的实际消耗量计算出理论上应得的销售总收入，与实际的销售总收入进行比对，并以此发现问题的一种成本控制方法。标准营业收入控制并不在意酒水的实际销售收入，而是检查实际销售收入是否与理论销售收入有差异。如果实际营业收入总额小于理论营业收入总额，就意味着有部分已被消费的酒水并没有产生收入，必须要查明原因。

（1）整瓶酒水销售的应得营业收入计算

整瓶酒水销售的应得营业收入＝（实际消耗瓶数－应扣除的项目消费瓶数）×每瓶标准售价

例如，某酒店中餐厅上周结存五粮液 30 瓶，本周领料 100 瓶，本周结存 30 瓶，其中用于接待用酒 3 瓶，该酒店五粮液售价 700 元/瓶。那么，该酒店的这种五粮液销售应得营业收入为：

（30＋100－30－3）×700＝67 900（元）

（2）零售酒水的应得营业收入计算

零售的酒水营业收入需要将整瓶酒的实际消耗量折算成零售杯数，再乘以零售的每杯标准价格。当然，在零售过程中，允许存在正常耗损量，这需要在事前做好相关规定。

零售酒水的应得营业收入＝［（每瓶容量－正常耗损量）/标准每杯容量］×实际消费瓶数×每杯标准零售价

例如：红牌威士忌每瓶容量 32oz，零售每杯容量 1.5oz，价格 18 元。酒吧本周消耗红牌威

士忌 15.5 瓶，酒店规定每瓶允许的正常损耗量为 1oz，那么本周的应得营业收入为：

［（32－1）/1.5］×15.5×18＝5 766（元）

（3）混合销售的酒水应得营业收入计算

上述两种情况的计算相对比较简单，然而在酒水销售中，酒吧不仅仅销售纯酒，而且还销售鸡尾酒和其他混合饮料。不同混合饮料和鸡尾酒所使用到的烈性酒用量不同，酒水价格也不同，因此，就需要采用“主要配料平均价值法”来计算。

下面以金酒为例来说明主要配料平均价值法的操作步骤（见表 10.3）。首先在酒吧内规定一段测试期，在这个测试期内，计算金酒的零售杯数和销售额，用于制作鸡尾酒或混合饮料制作所需的金酒使用量以及销售额，然后计算出各自的每瓶应得营业收入。

表 10.3　金酒平均价值分析表

酒名：金酒					
饮料名称	销售份数	每杯标准用量(oz)	总使用量（oz）	单价（元）	营业收入（元）
纯饮	120	1	120	12	1 440
红粉佳人	40	1.5	60	28	1 680
总计			180		3 120

假设该酒店使用的金酒是一瓶 24oz 装，那么，销售瓶数就应该等于 7.5 瓶。而每瓶的应得收入为 416 元，平均价为 17.3 元/oz。

这里还有一个问题，就是每杯红粉佳人还含有 0.5oz 的干味美思，需要进一步对酒价做出调整。假定干味美思的价格为 4 元/oz，那么，红粉佳人的金酒销售单价应该调整为 24 元，并需要以此为基础，重新计算应得营业收入。这种采用了加权平均方法来计算应得营业收入的做法适用于各种鸡尾酒或混合饮料的分析。

（4）实际收入和应得收入的对比

通常，我们用营业收入差异和营业收入差异率来进行考察。

营业收入差异＝应得营业收入－实际营业收入

营业收入差异率＝（营业收入差异/应得营业收入）×100%

由于各种意外情况，实际营业收入往往会小于应得营业收入，但程度不应该太大。作为管理者，应当确定一个合理的差异率，一般来讲，1%～3%是合理的，如果差异过大，则需要查明原因。

2. 标准使用量控制

标准使用量控制是将酒吧库存数量与销售记录中的各种酒水的实际使用量与标准使用量进行比对，从而进行控制的一种方法。这种方法不涉及酒水的成本和营业收入。一共分为三个步骤：

（1）需要查阅库存记录，计算各类酒的实际使用量。其计算公式为：

实际使用量＝期初库存数＋期内领取数－期末结存数

（2）查阅销售记录，计算各种酒的零售标准使用量。其计算公式为：

零售标准使用量＝销售份数×标准单份用量

然后，将标准使用量折合成瓶数。其计算公式为：

折合瓶数＝零售标准使用量/（每瓶容量－允许容量）

如果是混合饮料或鸡尾酒，里面含有多种配方的烈酒，也需要分别按照比重将其分量计算出来。

（3）将实际使用量和标准使用量进行对比，如果差异在 3oz 左右，则情况较为正常，这很

有可能是一些偶尔的误差所导致的(比如说,在目测剩余烈性酒含量的时候出现的视觉误差等)。而如果差异大于 3oz，那么管理人员应该尽快查明引起差异的原因。

使用这种方法的一个问题是，如果每天都对所有烈性酒进行盘点，工作量巨大而且费时。因此在实际工作中，往往每天只对几种主要的烈性酒进行盘点。

3. 标准成本控制

标准成本控制是定期的将酒水的标准成本与实际成本做比较。

标准成本总额＝酒水的销售量×标准成本

标准成本率＝标准成本总额/营业总收入

实际成本总额＝期初库存余额＋本期领料额－期末库存额

实际成本率＝实际成本总额/营业收入

一般来说，标准成本率与实际成本率的数值间会有差异，但不应该太大，通常在 0.5%以内为正常，否则就应该查明原因。

三、劳动力成本控制

劳动力成本是指企业因雇佣社会劳动力而支付的费用。酒店业作为一种劳动密集型行业，需要大量劳动力才能保证正常运转，因此劳动力成本控制就成为赢得市场竞争非常重要的一环。

1. 劳动力成本的构成

劳动力成本包括四个方面内容：

（1）工资成本。工资成本是发放给职工的工资总和，其中包括计时工资、计件工资、奖金、津贴和补贴、加班工资以及特殊情况下的工资等。

（2）福利与保险。福利是一种间接报酬，常常包括退休金、公积金、工作餐、带薪假期，酒吧为方便员工所提供的临时宿舍，各种员工运动娱乐休闲设施设备等。保险包括养老保险、失业保险、工伤保险、医疗保险、生育保险等，统称为“五险”。其中，五险属于法定的、强制企业为员工购买的，而公积金则并不是强制性的。

（3）雇佣成本。雇用成本是指企业为了雇佣一名合格员工所做出的投入，这其中包括招聘广告费用、背景审查费用、主考官的成本、计算及发放工资者的成本费用等。

（4）培训成本。培训成本的构成比较复杂，这里面包含了三个方面的投入：第一，直接货币投入，常见的包括员工岗前培训，公司付费的员工深造，聘请培训师的费用等；第二，为员工提供培训，企业的设施设备由于被训练员工所占用而造成无法生产的费用，培训师的机会成本等；第三是受训者的机会成本。

从这里我们可以了解到，劳动力成本远比我们想象的要复杂，也远比我们想象的要多，正是因为这样，使得劳动力成本控制越来越成为企业竞争的一把武器。工资高，不代表企业劳动力成本就一定高；工资低，也不一定意味着企业的劳动力成本做得很好。

2. 降低劳动力成本

（1）提高员工劳动生产率

斯坦福大学工商管理学院著名的人力资源专家爱德华·拉齐尔教授在《人事管理经济学》中分析了下面这样一组数据（见表 10.4）。

表 10.4　若干国家员工劳动生产率和工资方面的数据

国　　家	每一工人的 GDP（美元）	工资（美元）	每一美元的 GDP（美元）
德国	53 254	23 400	0.439
美国	45 728	22 049	0.482
墨西哥	5 968	2 884	0.483
日本	47 026	28 374	0.603
韩国	11 944	8 778	0.735
中国	630	468	0.743

在表里的 6 个国家中，德国人的工资是排在第二位的，由于他们的劳动生产率最高（每一工人的 GDP 最高），因此他们的劳动力成本反而最低。尽管中国人的工资是最低的，但由于劳动生产率有限，所以中国的劳动力成本反而是最高的。因此，管理者必须想办法提高酒吧工作人员的劳动生产率，提供最新的服务设备，加强员工培训，改变企业管理以及激励制度等，提升员工工作效率。

（2）招募优秀的员工

任何一家酒吧企业都想招募优秀的员工，然而很多企业往往因为不能接受这些员工过高的薪金要求而不得不放弃。其实这样的做法很不明智，前面的研究向我们表明，优秀的员工不是免费的，他们的工资要求可能会比普通员工更高，但他们有更好的投资回报率和更低的出错率，因此，作为劳动力成本控制的重要手段，招募优秀员工是一件很划算的事情。



知识拓展

一、广告与广告边际效用递减原则

广告力度的增加，显然会带来酒吧消费的提高，这在业界是没有争议的结论。然而，在广告活动中，还存在着广告边际效用的原则。所谓广告边际效用递减原则是指这样一种现象：在一定程度内广告投入的增加可以提高市场销售量，扩大市场份额，但其边际收益却是遵缩递减的规则。简单地说，广告边际效用递减原则是指随着广告投入的不断增加，其广告效果并不会无限制的提高，而是存在着某种“极限值”，广告效果的增长是有限的。

边际效用递减原则作为一种经济学，尤其是古典经济学的理论概念，最早是用于解释制造业、农业的生产现象。边际是指每增加一单位的投入而增加的效用。而边际效用递减原则，是指每增加一单位的投入，其单位效用逐渐减少，但其总体效用会不断增大的一种现象。随着广告活动的增加，人们对于广告活动规律的认识也在逐渐加强，这其中一项重大成果就是发现了边际收效用减原则也适用于广告投入效果评估。

广告边际效用递减原则实例图如图 10.1 所示。

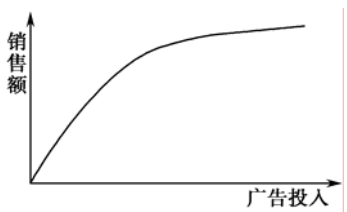


图 10.1　广告边际效用递减原则实例图

从图 10.1 可以知道，广告在投入力度比较低的时候，会带来销售额的提高，但当广告投入继续增加以至于超过某一水平之后，边际收益就变为递减，即销售量的改变速度赶不上投入量的增加速度，使得销售增加逐渐放缓，直到停止。对于这一现象，最直观的证明就是如果销售额可以随着广告投入无限制的加大而出现无限制的增长这样一种情况，那么几乎所有的企业就一定会无限制地增加广告投入，他们可能会

分配更多的预算用于广告投入，可能会通过大量的贷款来增加广告投入等，但现实之中并不会见到这样的情况。所有的企业，包括酒店以及酒吧经营者都会对广告投入做出某种经费限制。

近期的研究表明，广告边际效用递减原则的变化可能比人们预想的要复杂，这体现在关于拐点的出现特点，不同产品是有所差异的。国外一项针对 8 种酒类产品长达 11 个月的追踪调查显示，酒类产品平面杂志广告的拐点是在 4 周左右，也就是说，超过 4 周的广告投入量，会比只有 2 周的投入量带来更多销量的增加。但也有的企业发现在广告投放的初期，产品销售量不但不会增加，反而还会下降，当然这个时期持续得非常短，之后随着广告投入的继续增加，产品销售会出现大幅度增加。但不管怎样，广告边际效用递减原则这种现象，给我们的提示是必须合理地分配企业资源用于广告促销。

二、人员推销的注意事项

1. 记住你的身份不是推销员或服务员，而是顾客的顾问。顾问式推销起源于 20 世纪 90 年代，作为一种全新的推销概念，具有丰富的内涵以及清晰的实践性。顾问式推销是指酒吧的酒水销售人员向顾客推销酒水产品的同时，不但要运用良好的销售和服务能力去解决客户的需要，而且还要预见客户的潜在需求，提出积极建议的销售方法。和传统的推销理念不同，顾问式推销强调和顾客的双向沟通以及顾客需求。表 10.5 所示为传统推销和顾问式推销的对比。

表 10.5　传统推销和顾问式推销的对比

传统式推销	顾问式推销
顾客就是上帝	顾客是朋友 销售者是存在共同利益的群体
好酒水产品就是质量比别人的好	好商品是顾客真正需要的产品
服务是为了更好地卖出酒水	服务本身就是商品
	服务是为了与顾客达成沟通

2. 没有一个客人喜欢外行的推销员，更不会有客人会去购买一个外行人所推销的产品——不熟悉酒水知识，不了解各种酒水的酒牌、产地、生产工艺、鉴定标准等。一问三不知的员工，显然无法赢得顾客的信任。在面对顾客推销酒水的时候，应当适时地展现出你的自信，当然，自信来自于你的专业——一种有问必答及从容不迫。因此，需要花时间去了解酒水的基础知识，更重要的是，要成为酒水鉴赏的专家。需要注意的是，自信和固执并不是一回事，可是很多销售人员会犯这样的错误。

3. 让客人享受上帝的感觉。熟悉你的客人，知道他们爱好的食品和酒水，客人喜欢你记住他们，这是服务业的常识。在酒吧，他们希望你能够了解和记住他们的喜好，而不用每次都问一些重复的问题，所以，好的记忆力能够帮助你解决很多问题。

4. 不要诱导客人多消费，不能为了销售而损害顾客满意度。他们也许当场不会说什么，但很有可能再也不会来了。

5. 多做主动推销。要善于抓住稍纵即逝的机会，向客人推荐相关产品。

6. 有用的语言技巧。

（1）提供有选择的问题。比如“先生/小姐，请问您需要喝点什么？是喝咖啡，还是洋酒？”（假设客人选择洋酒，那么……）。“您是喜欢喝白兰地？还是威士忌？”选择性提问的好处在于可以帮助客人决定。人们习惯于通过从备选答案中进行选择，因此，在询问客人的过程中，尽

量不要使用开放式问题，这样可以提高顾客做出决定的效率，同时也可以保证推销的质量。

（2）介绍价值，而不是价格。价格只是价值的货币反映，在了解产品的价值之前，是没有人会接受产品价格的。

（3）要强调利益。永远记住你推销的不是酒水，而是这些产品能够给对方带来的利益。

（4）失去比得到更难受。人在面对失去的时候，会不容易冷静，因此，向客人说明假如现在不尝试将会有什么样的遗憾。

（5）要善于利用第三者的意见，来满足客人的潜在需求。比如说："上次王总（客人所在公司的竞争对手）到这里来就点了一瓶拉图庄的红酒。"



能力鉴定

经过能力鉴定，填制表 10.6 和表 10.7。

表 10.6　酒吧保销认知能力鉴定表（一）

被鉴定者姓名：_____　　能力单位：广告促销

鉴定或工作场所：_____　　鉴定者姓名：_____

关键能力	评价指标	是否具备能力	
		是	不是
记忆能力	1. 能记住广告的含义及作用		
	2. 能说出广告常见分类		
	3. 能记住广告预算的计算方式		
	4. 能记住人员推销的优点		
辨识能力	1. 能够根据情况合理选择广告媒体		
	2. 能对广告效果做出评价		
	3. 能够利用人员推销，达成一笔交易		
	4. 能够建立一支销售队伍		

被鉴定者能力：满意_____　　不满意_____

对被鉴定者的反馈：

鉴定者签名：_____　　日期：_____

表 10.7　酒吧成本控制认知能力鉴定表（二）

被鉴定者姓名：_____　　能力单位：酒吧成本控制

鉴定或工作场所：_____　　鉴定者姓名：_____

关键能力	评价指标	是否具备能力	
		是	不是
记忆能力	1．能记住成本分类		
	2．能说出酒水成本控制的方法		
	3．能记住劳动力成本的内容		
辨识能力	1．能够根据实际情况控制酒水成本		
	2．能够制作标准化酒谱		

被鉴定者能力：满意_____　　不满意_____

对被鉴定者的反馈：

鉴定者签名：_____　　日期：_____



实战训练

1．选择一家酒吧，收集他们的广告信息，并分析其优点和不足。

2．编写一份劳动力成本控制方案。



项目回顾

一个成功的酒吧，不仅要有出色的产品作为依托，而且要有合理的促销方式来提高产品营销的效果。一般来说，酒吧促销方式可以分为四大类：广告促销、公共关系、销售促进以及人员推销。广告促销是非常重要的一种促销方式，广告促销可以分为多种类型，不同类型的特点不一样。人员推销是指酒吧的推销人员或服务人员与客户直接进行沟通，推动交易实现的销售策略。人员推销有着一定的程序，销售队伍的建立需要做很多工作。

项目十一

酒吧创业

教学目标	终极目标	通过教学，学生应知道影响酒吧选址的主要因素，熟悉酒吧注册资金的筹措方式，掌握办理酒吧合法经营手续的流程与具体步骤，理解酒吧员工招聘与培训的作用
	促成目标	1. 能开展酒吧选址的调研 2. 知道酒吧注册资金的筹措方式 3. 了解酒吧注册登记的工作程序 4. 知道员工招聘与录用的程序
学习任务	1. 知道如何进行酒吧的市场定位 2. 掌握酒吧注册资金的筹措方式 3. 知道办理营业执照与卫生许可证等证件的步骤 4. 熟悉酒吧员工招聘与录用的程序 5. 能制定酒吧员工培训计划	

任务 1　市场定位与酒吧选址

一、市场定位

1. 市场调研

在准备投资酒吧之前，第一件事情就是市场调研，市场调研的目的，在于找出市场上最适合的酒吧类型，以及可行性。市场调研的内容简单地说有以下几点：

（1）适不适合开酒吧？

（2）这个地点合不合适？

（3）适合开什么类型的酒吧？

（4）市场现存的酒吧，具备什么优缺点？

（5）目标竞争对手是谁？

（6）消费者对新开业酒吧的期待与理想有多高？

（7）喜欢什么样的音乐风格？

（8）对现存酒吧的遗憾之处有哪些？

（9）竞争对手的经营模式。

（10）未来的定位报告内容。

通过这些市场调研，要明确两个问题：一是酒吧适不适合经营？二是酒吧未来的定位。一般的市场调研，可以委托有经验的公司或团体，也可以自行操作，但是，专业的公司在最后的结论里面，所做的报告内容会比较具有可靠性和依据性，对未来的定位会有相当大的帮助。

（1）找出客人的需求。

① 酒吧市场现有的需求提供。

② 酒吧市场没有的营业模式。

③ 市场上消费者所需求，但是没有，或是不足的。

④ 客人需求的最大化方向（消费者来酒吧最主要的原因）。

（2）检视市场的消费习惯（酒水价位、消费习性、消费方式）。

（3）市场上现有的吧台运用方式及吧台流水评估、吧台营运方式的接受度。

（4）归纳并整理需求内的客源量预估。

（5）针对客源对象做深入的了解，反复验证需求。

（6）竞争对手的调查与报告。

① 竞争对手的定位（经营形式定位、客源定位、酒水价格定位、音乐定位、演艺节目定位、装修定位）。

② 竞争对手的核心竞争力评估。

③ 竞争对手的经营问题（优缺点）。

④ 一周上客率（每日分时段评估记录）。

⑤ 一周流水评估（大厅、包房、卡座、吧台）。

⑥ 市场消费能力（每次来酒吧的消费群体的平均消费金额）。

⑦ 竞争对手的酒水定价。

⑧ 客人反映的缺点和优点。

（7）调研方式的运用。

① 调研表格的制作与问卷的涵盖面。

② 业内人士的调研报告。

③ 消费者的调研报告。

④ 核心竞争力的归纳总结报告。

（8）确定市场消费需求方向。

（9）确定市场核心竞争力。

（10）依据需求评估与核心竞争力预估，确定酒吧经营定位（酒水价格、音乐风格、节目定位、吧台定位、客源定位、最低消费、营销方式定位）。

（11）依据市场消费习惯与酒吧定位，并参考竞争对手的酒水定位，确定酒水价格。

（12）找出酒吧的生存依据（客源能力、客源数量、客源层次、行销背景、广告背景、其他有关经营及核心竞争力的背景条件）。

（13）最适合当地区域与市场经营的酒吧面积评估。

（14）经营地点的环境评估（竞争对手数量、交通状况、停车位、经济活动程度）。

（15）参考现有的酒吧位置，及位置内格局，做出适当的酒吧定位报告。

（16）针对酒吧定位，对装修部分提出建议报告（格局要求、灯光要求、音响要求、大厅、卡座、包房数量及面积分配要求、吧台和 DJ 台设计方位及设计要求），并交施工队。

（17）针对定位做出经营方向要求。

（18）定出资金比例分配和数量分配。

（19）确立市场行销方式（开业前期、开业时期、开业后期）。

2. 市场定位

根据市场调研对酒吧进行市场定位，所谓定位，就是未来想要开的酒吧，应该属于什么样的形式，想要做成怎样的感觉，吸引怎样的客人。酒吧的市场定位与酒吧的经营模式、装修风格、用料、酒水牌的制定、餐牌的制定以及员工的培训等紧密联系在一起。

（1）经营模式的定位

酒吧的类型多种多样，如迪吧、慢摇吧、热舞吧、音乐吧、演绎吧等。开设的酒吧不论是哪种类型，在一开始的时候，就必须把经营模式的定位确定下来，而且不要再做变更，因为这些定位是由市场调研的结果归纳出来的，而未来所有的工作，也将围绕这个定位而开始，如果定位做了变更，会使后续的工作产生极大的错误。

（2）装修的定位

酒吧的装修重点，在于体现经营模式。什么样的装修能够让来的客人感觉气氛好，其重点不在于装修费用的多少，而是在于什么样的装修带给消费者经营模式的特色。当酒吧市场定位走大众化路线时，如果装修十分精致而且高档，客人会认为装修高档的酒吧一定是高消费，因而不敢光顾。同时高档装修导致更多的保养费用，酒吧不得不提高出品的销售价格，从而影响酒吧的营销目的。

（3）客源的定位

对酒吧的客源进行详细分析，包括酒吧消费群体是何种人群？其消费程度定在哪里？消费人群的收入定在哪里？定位内的消费群体所需要的是什么？他们想要什么？等等。这部分做得越详细，对未来的营业保证就越有力。

（4）酒水牌、餐牌的定位

酒水牌、餐牌的价格要根据酒吧消费对象的消费能力来制定。如果酒水牌、餐牌的价格以四、五星级酒店为参考，那么酒吧的市场定位一定是以这一层次的客人为主要对象，因为其他人一定消费不起，假使来消费也只是慕名而来，一次两次不足以支持酒吧的有效经营。如果以平民化消费为主，做生意的人同样不会到酒吧谈生意和消费，因为这有可能影响他谈生意的成败。酒水牌、餐牌的制定同样需要根据酒吧的市场定位，决定里面有什么品种、什么产品制作，因为这涉及到进什么货、用什么用具和餐具。如果酒吧的市场定位是大众化的，而在酒水牌中却写了如白兰地、X.O 等多种进口名酒，那么酒吧得有这些酒的存货，这样一定会使资金积压。但如果不备货，客人点用时，酒吧却没有货提供给客人，同样会让人觉得酒吧的服务不够，对酒吧印象大打折扣。

（5）员工培训的定位

酒吧根据酒水牌、餐牌的内容设计一整套操作程序，并让这一操作程序配合市场定位的需要制定出完善的服务规范来培训员工，使员工能按照出品要求做好每一个出品，能向每一位客人介绍酒吧的出品，这对促销工作乃至对酒吧的成功与否有着非常重要的关系。越高档的酒吧，培训就越严格，要求就越高，培训内容也越丰富，因为越高档酒吧所存的酒越多，需要这方面独有的侍酒服务就越多。如果低档的酒吧可能只提供一些汽水、啤酒类容易服务的品种，那么，如果经营的酒吧是中档的，就需要员工懂得调配一些简单的鸡尾酒，高档酒吧更加需要服务员具有丰富的有关葡萄酒的知识。

二、酒吧选址考虑的主要因素

酒吧的位置对酒吧经营有决定性影响。筹建中为酒吧选址时，除了要以市场分析的资料为

依据外，还要考虑收集与市场数据相关的信息。

1. 酒吧定位

根据目标市场定位，选择适当的地点。例如想开一间以白领为主要服务对象的酒吧，那么所选地址必须在有较多写字楼的路段，因为这样才会有充足的客源光顾酒吧；如果想开一间以高档客源为主要服务对象的酒吧，就必须顾及到他们的需求，要有足够的停车位和交通十分方便的路段，而且场地较能显出身份，同时最好周围有四、五星级的酒店或高档的写字楼群，按照这样的选址方法，就较易成功。

广州的沿江路海珠广场旁边的酒吧，其主要定位以年轻人为主要服务对象，它的特点有两个：

（1）环境近珠江边，夜晚的景色十分美丽而且带有几分浪漫色彩，具有适合年轻人谈情说爱的气氛。

（2）交通十分方便，同时这里的酒吧有不同的档次供顾客选择，丰俭由人，所以顾客一想到要到酒吧消费一定第一时间想到这里，因为他们有信心在这里找到所需要的东西。这说明选择地点好的地方开店，会得到事半功倍的效果，因为这里的大部分酒吧根本不需要做宣传，就客似云来。

2. 地区经济

地区经济的发展状况直接影响酒吧的客源规模，地区经济越发达，酒吧潜在的顾客量就越大，因此，在酒吧选址前要掌握近几年来该地区的经济发展情况，注意收集和评估所在地区商业发展的数据及其因素。

3. 竞争情况

竞争是直接影响酒吧经营的不可抗拒因素，一方面是开间相同的酒吧进行直接竞争，这一点自然是消极的因素，另一方面是非直接竞争，包括提供不同饮品和不同服务的酒吧，这一点有时会成为积极的因素。没有竞争的地方，从顾客方面来讲，意味着没有吸引力。缺少任何一种形式的竞争，这一地点可能是一个潜在的绝好地点，但也可能是个很糟糕的地点。

例如，这路段已经有多家竞争对手，接近饱和状态而且有多间已濒临倒闭，这个行业虽然还有发展空间但不大，建议你还是不要冒险加入竞争，在这种状况下，要取得成功，难度会很大，因为你的品牌较新，人们要有一个认识的过程，加上你新入这个行业，经验不足，这些都不利于你参与竞争。如果你一定要在此地开设酒吧，那么你的酒吧一定要有与众不同之处，让你的客人光顾一次就不能忘怀。

4. 区域特点

（1）市政规划

市政规划往往会涉及建筑的拆迁或重建，如果未经分析，酒吧就盲目投资，而在成本收回之前就遇到了拆迁，酒吧无疑会蒙受损失，或者失去原有的地理优势。所以在确定酒吧位置之前，一定要向有关部门提出咨询，了解当地政府在用途、限定和筹建服务设施方面的限制，否则在获取必要的执照上要花费大量的时间与精力。

如广州市珠江边近海珠广场的酒吧，有些是烂屋一间或烂地一块，但有个别老板相当有眼光，知道广州市政府准备实施“**三年一中变**”工程，把珠江两岸建成广州市标志景点之一。因

此，他们与市政建设同步，把这些烂屋或烂地建成酒吧，以结合将来的外环境。由于当时他们租用或购买的外环境不好，所以价格十分便宜，他们开始起步的经营成本较低，结合后来的美丽的外环境，很容易就成功了。同时，由于他们开始选址的租金或买入的资金低，日后转手卖出酒吧也可以赚一大笔钱，他们当中最成功的例子是花街 90 酒吧、1920 CAFE 等。这是了解到政府政策后，选址带来成功的活生生的例子。

（2）购买力情况

酒吧的存在是以服务一定的人口为前提的，人口是购买力的羁绊因素，它只有与一定的消费水平相结合时才能形成现实的购买力，而顾客的消费水平取决于经济收入和消费倾向，因此，酒吧选址应尽量接近人口稠密区及高收入、高消费区。

（3）地理特点

酒吧位置的地面形状以长方形、方形为好，圆形也可。三角形或多边形除非它非常大，否则是不足取的，在对地点的规模和外观进行评估时也要考虑到未来消费的可能。要考虑和购物中心、商业中心、娱乐中心的距离和方向，这些地点由于人群聚集，甚至在离酒吧几千米以外的地点，仍能对酒吧的推销产生影响。另外还应考虑交通地，有些地点看似交通流量很大，但由于附近没有可以使其停留的因素，这类地点决不可取。此外，还应考虑酒吧的可见度，即酒吧的明显程度，也就是说，无论顾客从哪个角度看，都应可以获得对酒吧的感知，酒吧可见度可由从方向驾车或徒步进入酒吧方位来评估。酒吧可见度往往会影响酒吧的吸引力。

（4）配套设施

酒吧选址应考虑相关的配套设施。一是能源供应，酒吧一般要选择设立在能源供应如水、电、天然气等基本条件成熟的地点，在这个因素中，应重点考虑水的品质，因为水质的好坏直接关系到冰块及调制冷热饮的效果；二是交通状况，一个地区交通情况的好坏不仅影响酒吧的营业量，甚至还可决定酒吧采取何种服务方式，因此酒吧应考虑设在交通便捷的位置，且有足够的停车设施；三是公共服务，酒吧及娱乐设施必须使用一系列公共设施，但其中有许多并不是现成的，在实践中，常有因当地有关部门拒绝扩建一些必要的公共设施，使酒吧营建计划落空的例子，因而，酒吧及娱乐设施建设也需先调查所选址附近是否有可供使用的公共设施，如消防、垃圾废物处理等设施，目标地点所需服务的设施、费用和品质都是应该评估的，这些信息可从当地有关部门获得。

（5）社会治安

酒吧周边环境的治安情况也至关重要，因为到酒吧消费的人一般都是玩到深夜才能尽兴，而且很多人会略带几分醉意，那么就要求酒吧周边环境的治安一定要有保障，只有这样，客人才会多来，才会玩得尽兴、玩得放心，这样的酒吧位置才能受到大家的喜爱。

任务 2　资金投入

一、资金要求

1. 前期投资（策划阶段）

这项投入包括：前期策划经费，酒吧款式设计经费，板材采购渠道，设备、器具与原材料的代理接洽经费，活动经费等。前期准备工作的投入资金不太多。

2. 场地租用或购买的资金投入

场地的资金，占投资的相当大一部分，场地的大小、地理位置，会直接影响这笔投资费用的大小。如果是买地投资，就会一次性投入很大资金，这样可以不用担心有些业主看见生意好做就坐地起价，但一定对这块地的前景看得很准，否则买下来后要再脱手就不是那么容易的事情了。如果是租用场地，相对于买地投资省很多钱，这对于初步投资经营者来说是最好的方法，因为这样可以有更多的资金周转。场租是较难准确估算的，根据地段的不同，场租的涨落幅度很大。如果以 120～150 个餐位算，约需 250～300m^2。其面积按防疫站规定划分楼面占四成，厨房占四成（其中冷厨最少 6m^2），货仓、办公室、洗消间、卫生间占两成。

3. 场地装修的资金投入

对酒吧场地的装修，不仅要从美学角度，而且还要根据实际需要去设计，一定要与实际操作相结合，同时，既要顾及到消防要求、环保要求，又要顾及到卫生防疫要求。

在装修之前，必须对自己购买的设备了如指掌，在装修期间就要预留足够的电源插座、水管和排水孔等，以方便各种设备的使用。装修设计一定要将设备安置的设计连在一起，才会令酒吧完美。投资者一定要请一个对酒吧的运作很熟悉的设计师来设计，或者请一个对酒吧熟悉的内行来参与设计，这样对今后酒吧的顺利运作有重大的帮助。装修的风格可以因投资者的喜好而定，这会影响到资金使用的多少。装修的资金要看装修的要求如何，一般新装修资金需要比较多。另外，环保设施（环保局规定的设施如油水分离器、静电吸油烟机等）必不可少。

4. 酒吧设备的资金投入

酒吧设备是否齐全，规格是否合适，布置是否合理，都会直接影响酒吧的工作效率。根据场地的大小，投资者要对可容纳座位进行估算，从而设计所需要的设备是否足够运作。同时应该根据场地确定购买桌、椅，以及设备容量的大小、展示式设备、后勤设备等。这些设备的购置，最好由行内人士提供意见。

5. 日常运作成本的资金投入

日常运作成本包括饮品、食物、日常用具以及易损耗用品、工资、员工培训等费用。这部分投资应根据场地大小决定，可先购买基本运作的部分，然后再根据生意的好坏增加或减少，再以利润扩大经营，增加经营项目。设备的增加会令运作顺利，损耗减少，是更省钱的方法。

6. 牌照领用的资金投入

牌照领用的资金相对不大，可以预先准确估算出来，包括公司注册代办手续费、活动经费（如电话费、交通费）等，这部分资金应考虑到酒吧设计是否符合消防要求、环保要求以及卫生要求，否则就根本谈不上领取营业执照。

7. 宣传推介的资金投入

这部分主要是报纸等平面媒体的投入费用，前期主要侧重招商、信息发布，不宜进行大规模的媒体宣传，可以召开新产品发布会，费用一般不高。产品宣传册等印刷品的设计、制作、印刷等费用，前期投入比较大，后期只需要印刷费用。设计与制作必须由专业机构完成，以保证质量与效果。

8. 最低营业额预算

以 5 年归本算，最低营业额为：

每月最低营业额＝（折旧费＋人工＋租金＋水电）/ 毛利率

式中，折旧费包括装修、环保设施、厨具、楼面设备、其他设备和不可预算的资金。

二、资金筹措

1. 投资者自有资金利用

创业的先决条件是资金，开酒吧也就是资本的运作。一些投资者不愿负债经营，所以立下开店创业的目标后，便自力更生储蓄，一直等到有足够资金才开业。在这种情况下，投资者有无融资能力是次要的。这种完全靠自己开业经营的方式，由于无须偿还债务，经营上较为轻松、主动，比较稳妥，但要筹集足够的开店资金，将会延迟开店创业的时间，而且，由于多种原因，两年前可能 10 万元足够开店，而两年后的今天，则可能需要 20 万元才能开店，再加上别人捷足先登等原因，留给自己的机会可能会减少。所以，一旦看准机会，自己也有足够的经济实力，就可以开始着手去做，如果自己没有足够的经济实力，只要有好机会，也可通过另外的途径如融资来达到自己的目的。

对于初开酒吧者来说，切记不要盲目贪图规模，以免投资过大带来风险。中小型酒吧收入虽然相对较少，但风险性也较小，可以在开中小型酒吧的过程中逐渐探索规律，积累经验，为日后的发展做准备。小酒吧只要做活了，资金也会逐渐积累起来。因此，在开酒吧之前先要了解自己的资金储备情况，再决定酒吧的规模。

2. 合作伙伴出资

创业者在自己资金不足的情况下，可以寻找合伙人出资，这是解决这个问题的办法之一。创业者首先制定详细的创业计划，且得到他人的认可，他们愿意出资，使新开的酒吧拥有一定的资金，他们成了拥有一定股份的合作伙伴。创办人是酒吧里首要的人，可能也是唯一的业务执行人，而那些合伙人都有其自身的工作，用于酒吧经营管理的时间少，他们只是承担了风险的投资者而已。因此，酒吧是由几位股东组建的，赚到钱大家进行分红。

合作伙伴可以是同学、亲戚、朋友、同事等，合伙经营往往容易产生各种纠纷，因此，对合作伙伴的选择应该慎重。一要看合作伙伴能否与自己达成经营共识，否则就不能成为合作者；二要看合作伙伴能否与自己同甘共苦，在经营过程中，总会遇到这样那样的困难和挫折，需要合作者有足够的信心与勇气，同舟共济，良好的素质有助于合作与经营的成功，三要与合作者签订“合作伙伴协议书”，明确划分责、权、利，否则，合作伙伴之间一旦出现矛盾与纠纷，经营就很难维系下去。

3. 依靠银行贷款

创业者解决资金不足的另一个渠道就是向银行贷款。一定要充分考虑自己是否有偿债的能力，否则开业之后，很可能因为要支付利息而背上沉重的债务使经营无利可图，甚至变成亏损。当然，即使有还债能力和借贷来源，投资者也不能全部寄希望于借贷，必须先准备一笔自有资金。

（1）申请个人小额抵押贷款

个人从银行获得的贷款主要有信用贷款、保证贷款、抵押贷款、票据贴现等形式。在创办酒吧资金周转不灵时，可以向银行申请个人小额抵押贷款。

（2）申请无抵押贷款

在没有财产做抵押的情况下，要想向银行贷款，首先要收集大量信息，考虑各种可能性，选择最优的投资方案。因为投资前景和投资收益是影响贷款决策的首要因素，银行要对贷款项目进行技术、经济等方面的可行性论证。同时，要与银行建立良好的信用关系，如贷一笔小数额的款项，每次都要按期还贷，讲求信用，才有可能得到较大数额的贷款。

（3）从银行获取资金的其他方法

在创业者获取银行贷款很困难时，常常依靠一些非常规的资金来源，如申请一种新的信用卡，尽自己的可能争取较高的信用度，或者在银行开立一笔周转信贷额度，这种贷款在自己需要的时候可以得到，在使用前不用支付利息。

借贷资金是要冒一定风险的，因为以借贷方式筹集了部分开业资金以后，在开店的过程中，每月要在营业额中拨部分钱用来还债，除了本金以外，还要加上利息，所以压力很大，但它的好处是可以减轻开业时的财务压力，可以提前实现目标。如果投资者忽略自己的资金比例去贷款，则在资金周转方面，会大大增加失败的风险。根据经验表明，自有资金最好能占六成，否则经营就可能出现困难。

任务 3　经营手续的办理

投资者首先必须进行登记注册，取得合法的经营手续才能开门营业。

一、登记注册

1. 酒吧开业前须进行登记注册

（1）确立合法地位

酒吧只有进行登记，才能得到国家法律的保护，确立合法的地位。在实际经济生活中，企业只有自觉遵守国家法律、法规和政策，在核准的范围内从事生产经营活动，公平竞争，才能得到发展和壮大。

（2）确定合法权利和应承担的义务

酒吧只有在进行登记之后，才能确定自己的合法权利和应该承担的义务。从事商业经营活动，必须符合国家规定的条件，经过法定程序，得到工商行政管理机关的核准登记，取得合法经营凭证或法人资格，才能在核准登记的范围内开始企业的经营活动。经过工商行政管理机关核准登记的酒吧，在社会经济活动中，财产所有权、生产经营决策权、分配权、企业名称专用权、注册商标专用权等，均受国家法律保护，任何部门、单位、个人都不能侵犯。

（3）引导经营行为健康发展

通过登记注册，国家加强了监督和管理，可以引导酒吧经营健康发展。工商行政机关对企业进行行政监督和管理，查处进行违法经营活动的企业，保护合法经营者的利益。酒吧进行登记，国家工商行政机关可以指导其生产经营活动，并帮助酒吧克服生产经营中出现的盲目性和遇到的困难。

2. 申请开办

申请开办就是取得有关部门的批准。根据规定，成立新公司，必须由各级主管部门进行审核，按业务性质分别向行业归口部门提出申请，从事一些专门经营的公司还必须取得相关部门的认可和批准。如从事食品生产和销售的公司，必须得到当地卫生部门的认可，申请酒吧开业时，应向这些部门提交开办申请报告。申请报告应写明开办的宗旨、名称、地址、负责人的姓名、公司性质、生产经营范围、生产经营方式、资金总额、职工人数、筹建日期以及其他需要写入的内容。

3. 申请开业登记

在申请开办获得批准后，即可申请开业登记，根据有关规定，应向主管部门、审批机关申请开业登记，由登记主管机关进行审查，登记主管机关（指国家和地方各级工商行政管理局）应当在受理申请后 30 日内，做出批准核查登记的决定。

（1）开业登记要具备的条件

① 与生产经营或者服务规模适应的资金和从业人员；

② 固定的经营场所和必要的设施；

③ 符合国家规定的企业名称。

（2）开业登记应提交的文件和证件

① 主管部门或申请批准机关的批准文件；

② 公司章程；

③ 资金信用证明、验资证明或者资金担保；

④ 主要负责人的身份证明；

⑤ 住所和经营场所使用证明；

⑥ 其他有关文件、证件，并填报《企业法人申请开业登记注册书》。

（3）登记范围

开业登记的主要内容有：名称、负责人姓名、经营地址、经营种类、注册资金数、经营范围、经营方式、从业人员和雇工人数等。

① 名称。它是指酒吧名称和字号。酒吧名称应反映其自身所属的行业，并具有专用性和排他性，因为名称一经核准登记，在规定的范围内享有专用权，受国家法律保护，其他单位或个人不得与之混同或者假冒其名称，而且已经核准登记，在同范围内的其他企业不得再使用这个名称。

② 负责人姓名。负责人姓名按照规定是指：独资经营的责任方即指投资者本人；合伙经营的负责人是指由全体股东成员推举的负责人。

③ 经营地址。经营地址指企业固定的或者主要的生产经营场所所在地的，有县（区）、乡（锁）、村及街道的门牌地址。酒吧经营场地一经核准登记后，就是合法的经营场所，任何单位和个人不得随意侵占，酒吧不得随意改变生产场所和经营地址。

④ 经营种类。经营种类是指独资经营、合伙经营和有限责任公司几种类型。独资企业是指个人投资经营，它对企业的债务负有无限责任，即要承担债务的全部偿还责任，并不以出资额为限。合伙经营指两人以上按照协议投资，共同经营、共负盈亏，合伙人对债务承担责任。有限责任公司是指投资者以其出资对公司负责，公司以其全部资产对公司债务承担责任。

⑤ 注册资金。注册资金指酒吧自有的固定资金和流动资金的总额。它是酒吧财产的货币表

现，同时反映了经营者的经营能力和规模。

⑥ 经营范围。经营范围指生产经营的商品类别和服务项目。根据生产经营的商品类别和服务项目所占的比重大小，经营范围被分为主管项目和兼营项目。经工商行政管理机关核准登记的经营范围就是法定经营范围。

⑦ 营业执照的领取。工商行政管理机关在审查核实的基础上填写《企业法人营业执照》或《营业执照》，经主管领导签署意见并记录在案，同时出具企业核准登记通知书，通知被核准的公司。公司接到通知后，法定代表人到登记主管机关领取执照，并由公司法定代表人行使签字备案手续。

在申请营业执照和开业前应熟悉了解国家有关行业政策和管理规定——主要有《个体饮食业监督管理办法（试行）》、《公共娱乐场所消防安全管理规定》、《餐饮业食品卫生管理办法》、《排放污染物申报登记管理规定》，做到守法经营。

二、营业执照与卫生许可证

1. 营业执照

营业执照是工商行政管理机关发给工商企业、个体经营者的准许从事某项生产经营活动的合法经营的凭证，其格式由国家工商行政管理局统一规定。

国家规定颁发的营业执照有四种：《企业法人营业执照》、《营业执照》、《中华人民共和国企业法人营业执照》和《中华人民共和国营业执照》。后两种营业执照是核发给中外合资经营和中外合作经营企业的，私营企业与外商或港、澳、台胞合资、合作经营，也发《中华人民共和国企业法人执照》或《中华人民共和国营业执照》。国内投资开办的私营企业，具备法人条件的（如有限责任公司）发《企业法人营业执照》；不具备法人条件的（如独资企业、合伙企业）发《营业执照》。

《企业法人营业执照》的登记事项为：企业名称、住所、法定代表人、注册资金、经济成分、经营范围、经营方式等。《营业执照》的登记事项为：名称、地址、负责人、资金数额、经济成分、经营范围、经营方式、从业人数、经营期限等。没有营业执照的工商企业或个体经营者一律不许开业，不得刻制公章、签订合同、注册商标、刊登广告，银行不予开立账户。

四种营业执照都有正本和副本，正副本具有同等的法律效力。正本为悬挂式，应悬挂在企业的主要经营场所或办事住所，每个企业只发一个正本；副本由登记主管机关根据企业经营的需要，发给若干个副本，但不宜太多。副本便于携带，在联系业务时使用。国家对私营企业的监督管理，主要依据营业执照核定的内容。营业执照规定私营企业的经营范围和经营方式，在私营企业的实际生产经营活动中，依照登记内容、经营范围、经营方式从事生产经营活动，其权益受国家保护，否则，将受到处罚。

要办理营业执照，首先必须去工商局为酒吧核准一个字号名称，核准通过之后工商局会出具一份《名称预先核准通知书》，然后才能去办其他证照。

办理营业执照所需证件如下：

（1）经营者的有效身份证的复印件；

（2）经营者的一寸照片一张；

（3）经营场所的场地租赁合同；

（4）经营场所的卫生许可证的复印件；

（5）当地公安分局消防科出具的经营场所的《消防审批合格意见书》；

（6）当地文化局出具的《娱乐场所经营许可证》；

（7）《名称预先核准通知书》原件。

2. 卫生许可证

卫生许可证是单位和个人从事食品生产及餐饮店的经营活动，经卫生行政部门审查批准后，发给的卫生许可凭证，有注册备案的许可证号。2005 年 12 月卫生部印发的《食品卫生许可证管理办法》规定：“任何单位和个人从事食品生产经营活动，应当向卫生行政部门申报，并按照规定办理卫生许可证申请手续；经卫生行政部门审查批准后方可从事食品生产经营活动，并承担食品生产经营的食品卫生责任。”“地方人民政府卫生行政部门遵守本办法，对食品生产经营者发放卫生许可证。”“食品添加剂、保健食品和新资源食品生产企业生产活动的卫生许可，由省级卫生行政部门发放卫生许可证。”

（1）卫生许可证的办证程序

① 受理（市行政服务中心）；

② 现场审查（市卫生执法监督所）；

③ 现场卫生监测（市疾控中心）；

④ 审批（市卫生执法监督所）；

⑤ 发证（市行政服务中心）。

（2）办理卫生许可证应提供的材料

① 申请表；

② 经营单位卫生管理组织和卫生制度；

③ 经营场所平面布置；

④ 从业人员接受预防性健康检查取得的健康证（市疾控中心）；

⑤ 从业人员接受卫生知识培训取得的培训合格证（市卫生执法监督所）；

⑥ 卫生监测合格报告（市疾控中心）；

⑦ 法人代表或非法人单位负责人身份证复印件及一寸照片 2 张；

⑧ 卫生监督机构要求申报的其他材料。

3. 大学毕业生自主创业营业执照的办理

毕业生持《自主创业证》到创业所在区的政府行政审批大厅工商窗口办理营业执照。

（1）如果是办理个人独资企业，需提交证件有：

① 到工商窗口领取并填写的《企业名称预先核准申请书》；

②《个人独资企业设立登记申请书》；

③《企业住所（经营场所）证明》（自有房产的提交房产证原件及复印件，租赁房屋的提供租赁协议）；

④《房屋租赁合同》；

⑤ 本人身份证以及照片。

（2）如果是办理合伙企业，需提交的证件有：

① 到工商窗口领取并填写的《企业名称预先核准申请书》；

②《合伙企业设立登记申请书》；

③《企业住所（经营场所）证明》（自有房产的提交房产证原件及复印件，租赁房屋的提供租赁协议）；

④《房屋租赁合同》;
⑤《出资权属证明》;
⑥《合伙人履历表》;
⑦《执行合伙企业事务的合伙人的委托书》;
⑧《企业（公司）申请登记委托书》;
⑨ 全体合伙人的身份证及照片。

任务 4　员工招聘和员工培训

一、员工招聘与录用

员工招聘是指组织根据人力资源管理规划和工作分析的要求，从组织内部和外部吸收人力资源的过程。员工招聘包括员工招募、甄选和聘用等内容。

1. 员工招聘在人力资源管理工作中具有重要的意义

招聘工作直接关系到企业人力资源的形成，有效的招聘工作不仅可以提高员工素质、改善人员结构，也可以为组织注入新的管理思想，为组织增添新的活力，甚至可能给企业带来技术、管理上的重大革新。招聘是企业整个人力资源管理活动的基础，有效的招聘工作能为以后的培训、考评、工资福利、劳动关系等管理活动打好基础，因此，员工招聘是人力资源管理的基础性工作。

2. 员工招聘的原则

（1）因事择人原则。就是员工的选聘应以实际工作的需要和岗位的空缺情况为出发点，根据岗位对任职者的资格要求选用人员。

（2）公开、公平、公正原则。公开就是要公示招聘信息、招聘方法，这样既可以将招聘工作置于公开监督之下，防止以权谋私、假公济私的现象出现，又能吸引大量应聘者。公平、公正就是确保招聘制度给予合格应征者平等的获选机会。

（3）竞争择优原则。竞争择优原则是指在员工招聘中引入竞争机制，在对应聘者的思想素质、道德品质、业务能力等方面进行全面考查的基础上，按照考查的成绩择优选拔录用员工。

（4）效率优先原则。效率优先原则就是用尽可能低的招聘成本录用到合适的最佳人选。

3. 员工招聘的程序

（1）制定招聘计划和策略

招聘计划是组织根据发展目标和岗位需求对某一阶段招聘工作所做的安排，包括招聘目标、信息发布的时间与渠道、招聘员工的类型及数量、甄选方案及时间安排等方面。

具体来讲，员工招聘计划包括以下内容：

① 招聘的岗位、要求及其所需人员数量;
② 招聘信息的发布;
③ 招聘对象;
④ 招聘方法;

⑤ 招聘预算；

⑥ 招聘时间安排。

（2）发布招聘信息及搜寻候选人信息

组织要将招聘信息通过多种渠道向社会发布，向社会公众告知用人计划和要求，确保有更多符合要求的人员前来应聘。企业可以通过以下方式搜寻候选人信息：① 应聘者自己所填的求职表，内容包括性别、年龄、学历、专业、工作经历及业绩等；② 推荐材料，即有关组织或个人就某人向本单位写的推荐材料；③ 调查材料，指对某些岗位人员的招聘，还需要亲自到应聘人员工作过或学习过的单位或向其接触过的有关人员进行调查，以掌握第一手材料。

（3）甄选

甄选的过程一般包括对所有应聘者的情况进行初步的审查、知识与心理素质测试、面试，以确定最终的录用者。

4. 员工招聘渠道

（1）内部招聘。在填补职位空缺，尤其是填补那些可以使部分员工得到晋升的空缺职位时，应首先提拔酒吧内原有的员工。招聘新员工担任老员工的主管工作带来许多不利的影响，首先，新员工不如老员工熟悉酒吧的情况，不能立即投入到工作中；其次，老员工所抱晋升的希望破灭，他们会离职而去，或者在工作中发泄不满。因此，在酒吧内有空缺的职位，特别是那些非常明显的、条件优越的职位空缺时，最好是在员工通知栏内公布，以便各部门推荐人员，或鼓励员工毛遂自荐。

（2）对外招聘。如果在现有员工中没有合适人选，或酒吧内员工无人应征某一空缺职位时，下一步就要向社会招聘。招聘的方法多种多样，如在报刊上登招聘广告，或从其他酒吧挖掘人才，还可向相关学校招聘毕业生。

（3）委托招聘。有的酒吧为了节省招聘费用和时间，委托职业介绍所、培训中心或职业学校等单位代理招聘。

（4）员工推荐。这是一种特殊的招聘方法，这种方法既省财力，又省人力。各部门将职位空缺情况及时报给人力资源部，人力资源部在酒吧内员工都能看到的地方开辟专栏随时公布，鼓励员工介绍合格的招聘人员。由于在职员工对其所介绍的应征人员已经有所了解，所以应聘者的录用效率比较高，酒吧也不需花广告费。

（5）张贴招聘广告。在酒吧附近或街区的广告栏中张贴广告可以吸引过路人的注意力，应聘者可以随时前来面谈。但一般只适合于应聘兼职或非技术性的员工。

5. 员工的录用

人员录用是酒吧员工招聘的最后一个工作环节，一般可分为试用合同的签订、新员工的安置、岗前培训、试用、正式录用等几个阶段。

（1）确定录用名单。就是把多种考核和测试的结果相结合，确定最合适职位要求的员工名单，并发出录用通知书。

（2）签订劳动合同。在劳动合同上要明确规定试用期、用工期的时间及相应的待遇，还要明确双方的责任、权利和义务。正式录用合同一般应包括以下内容：当事人的姓名、性别、住址和法定社会身份；签订劳动合同的法律依据，劳动合同期限；工作内容、劳动保护和劳动条件；劳动报酬，劳动纪律，变更和解除劳动合同的条件与程序；违反劳动合同的责任与处置等。

（3）岗前教育。上岗前教育的目的是让新员工明确酒吧的经营宗旨，熟悉各项管理制度，适应新的环境。

（4）试用与安置。新员工进来后，应规定一定的试用期，目的是验证新员工的体力、智力、知识、技能，与新的职位是否相适应，试用不合格的不正式聘用。试用期合格人员办理正式聘用手续并妥善安排，使人与事达到最佳配合。

6. 招聘工作评价

招聘工作评价主要指对招聘的结果、成本和方法等方面进行评估。一般在一次招聘工作结束之后，要对整个招聘工作做一个总结和评价，目的是进一步提高下次招聘工作的效率。对招聘工作的评价一般应从两方面进行：一是对招聘工作的效率进行评价；二是对录用人员的评估。

二、员工培训

1. 培训的目的与作用

培训是酒吧管理的一项基本功能，是酒吧最有效、最有价值的工具。培训的目的在于使员工掌握某种特殊工作需要的知识与技能，从而使酒吧的整体目标在每一位员工的工作中得以实现。要想使酒吧的经营合理化、规范化，酒吧的管理人员就必须对酒吧自身组织机构、设施设备、资金成本、技术方法、员工及人际关系等因素加以协调，只有这些因素之间的关系相互均衡的情况下，各因素之间才能构成一个有机的整体，并发挥出最大功效。要想提高员工的劳动生产率、劳动能力，健全酒吧的组织机构，就必须对酒吧员工进行有计划的培训，进一步挖掘员工的潜力，发挥员工的积极性，从而达到最终目标。

具体来说，良好的培训有以下作用：

（1）降低无谓的损失及浪费。对设备性能与工作程序不了解的员工常常会损坏设备的零部件或造成材料的浪费，也可能由于服务不礼貌，对客人态度不佳，而影响酒吧的声誉，通过培训可以使上述现象大大减少。

（2）改善工作方法。员工的使用、配备应以合理经济为原则，把复杂的工作过程加以简化。通过培训让员工熟悉工作方法，可以提高工作效率，充实工作内容。

（3）减少员工流失。培训可以让员工对酒吧及各部门工作加深认识，协调各部门之间的关系，从而改善员工关系。

（4）减轻管理人员负担。员工经过培训后，对自己的工作更加熟练，工作水平随之提高，因而管理人员无论在监督工作方面还是指导工作力面，都可相应地减轻负担。

（5）减少时间的浪费。培训能够提高员工的劳动生产率，从而提高时间的使用率。

（6）减少设备维修开支。熟悉操作规程的员工能够按照正常规则操作各种设施设备，意外事故的发生率可大大降低。

（7）改善酒吧的产品和服务品质。培训可以培养素质良好的员工，从而使酒吧的产品品质与服务水平得到保证和提高。

（8）提高员工的士气。员工通过培训可以学习许多方面的知识，能够掌握各式各样的技巧，对工作更加熟悉，员工的自信心自然得以增强。

2. 培训的对象与时机

酒吧除按照一般规定对员工进行培训以外，如果在经营过程中出现下列现象，也需要进行培训。

（1）招聘新员工。新员工只有在接受职前教育及职位培训并经考试用合格后，才能够被接收为酒吧的正式员工。

（2）工作表现未能达到酒吧的要求。员工工作水平下降，客人表示不满的情况增多，都说明员工的工作表现不符合酒吧的要求，应及时组织培训。

（3）工作标准与服务品质改变。当酒吧之间开始产生竞争或竞争加剧，酒吧层次提高时，需要对酒吧的员工进行全面培训，从整体上提高工作标准与服务品质。

（4）酒吧经常接到投诉。每个酒吧都不可能做到没有投诉，但经常出现投诉或对某一问题重复性投诉，都表示员工的工作品质或酒吧的产品品质有待于提高。

（5）工作方法或程序发生改变。

（6）只有将新的工作方法与程序交给员工，员工才有可能掌握这些新的工作方法与程序。

（7）员工的调动或晋升。无论是调换工作岗位还是晋升，员工在承担新的工作之前，必须经过培训。

（8）浪费及损坏增加。这说明员工不按操作程序进行工作，也可能是员工的责任心有所下降，无论哪一种情况，均须进行培训。

（9）成本增加，利润反而下降。导致成本增加的一个主要原因是工作效率下降，也说明员工工作水平降低。

（10）员工需要经常加班，员工工作分配不合理。这种情况说明员工的使用和配备有可能不合理，需要进行调整。

（11）引进设备、提供新产品的目的是为了提高酒吧的品质水平，与其相配合，员工必须接受适当培训。

3. 员工培训计划

酒吧员工的培训主要包括服务规范的培训、酒水知识的培训、财务知识的培训、饮食卫生知识的培训、消防知识的培训等方面。培训计划如表 11.1 所示。

表 11.1　培训计划一览表

序　号	培 训 内 容		培 训 目 的	培 训 要 求
1	个人形象 仪容仪表	1. 酒吧员在吧台内外的形象要求，仪容仪表要求 2. 养成见到客人、同事、上司打招呼的习惯 3. 随时清理身旁的垃圾（如废纸，纸杯等）	提高个人形象和礼貌方面的素质，以符合公司的要求	1. 检查仪容仪表 2. 热情礼貌地打招呼 3. 见到垃圾主动拣起来
2	了解及认识 酒吧	1. 酒吧概况（什么是酒吧，酒吧的分类等） 2. 公司吧台的分布、出品内容、范围 3. 酒吧的班次，人员分布情况 4. 熟悉酒吧（进入工地实地查看，介绍）	让员工熟悉各出品吧台出品范围，各班次的工作内容	1. 熟记各吧台工作内容 2. 知道各班次的工作内容

续表

序　号	培 训 内 容		培 训 目 的	培 训 要 求
3	相关部门间的合作	1. 介绍平时需要联系和合作的各部门及部门之间的沟通，联系部门之间单据的使用 2．仓库（领料单、申购单、物料直拨单） 3．清洁部（定期清洁杯具器皿及交接） 4．咨客部（了解定房、转房情况，以便做好相应准备） 5．工程部（维修单、各类工程问题） 6．保安部（外放酒水的交接、被盗酒水查看录像等） 7．楼面部（出品规范、存酒细则） 8．传菜部（出品的配合，出品配套跟用的物品） 9．财务部（账表错误查询，月底盘点）	让员工认识到部门合作的重要性，能熟练地跟各联系部门员工配合	1．熟悉各项工作环节，配合要领 2．掌握出品规范、存取酒程序的检查
4	酒水知识培训	1．认识酒水、吧台用具、器皿、杯具及使用方法 2．介绍六大基酒、开胃酒、力乔酒、红酒、啤酒的主要原料、产地及酿造工艺 3．介绍鸡尾酒的起源、定义、分类和调制技术 4．公司销售洋酒、红酒的常见喝法及冷热饮品的制作方法和出品方式 5．鸡尾酒调配方案	提高员工业务水平和技能，让员工在工作中能更加得心应手，从容自如地为宾客和公司服务	1．牢记鸡尾酒配方 2．认识吧台所有酒水用具、配料 3．熟记所有酒水饮料的喝法及出品方式
5	酒吧员工作职责	1．绝对服从上级领导 2．电脑单出品的程序制度 3．吧台盘点和每日销售库存账表的制作 4．成本控制的方法、要点 5．严守公司制度、岗位操作规范及卫生操作标准	让员工知道什么事情要做、必须做，什么事情绝对不能做，熟悉自己的工作职责	1．检查对工作职责的了解程度 2．熟练掌握做账、盘点 3．熟练掌握出品程序
6	酒吧员工作程序	1．上班的准备及班前例会 2．营业前的工作准备 3．营业中的注意事项 4．营业结束后的收档工作	让员工详细地了解工作的细节，从上班到下班所有的工作程序	熟练掌握工作程序
7	实际操作培训	1．对酒吧各种出品进行现场调制，讲解，出品方式演练 2．操作台摆位定位 3．和各部门之间配合的实际操作演练 4．电脑点单出品的程序及突发事件的处理方法（电脑死机、停电等）	让员工对自己的工作有感官上的认识，并熟练掌握实际的工作技巧	每个人必须能够单独调制制作吧台所有出品
8	职场安全指导	1．工作中可能发生的意外事件 2．各种事件的处理原则与步骤 3．仔细介绍安全常识	配合新进人员的工作性质与工作环境，提供安全指导原则，可避免意外伤害的发生	熟悉职场环境，具备常见的安全知识
9	考核	1．酒水知识考核 2．实际操作考核 3．培训期间综合表现评分	淘汰不合格人员，在培训员工中挑选精英，为以后顺利开展工作奠定基础	必须熟练掌握酒水知识、实际操作，各方面表现优良的方视为合格，进入试用期

4. 员工培训方法

培训方法也可称为教学方法，是教员和学员为完成培训任务，实现培训目标，在培训过程中使用的所有活动的途径。它包括教员培训的方法和学员在教员指导下学习的方法。常用的培训方法有以下几种。

（1）讲授法。讲授法也称课堂演讲法，即由教员对学员用讲授形式传播知识的一种方法。这种方法的支配者是教员，属单向沟通，适合知识性培训。采用这种方法，要考虑如何使学员有强烈的学习兴趣，专心一致。这就要求教员对课题有深刻的研究，并对学员的知识、兴趣及经历有所了解。

（2）操作示范法。操作示范的基本程序是：讲解—示范—演练，它多用于情景教学。教员在培训现场向学员讲授操作理论和技术规范，并按照岗位规定的标准、程序进行示范表演，学员当即跟随演练，教员进行指导，直到学员的操作符合标准。这种方法使学员领会和掌握要点，学习速度较快，比较适合技能培训，如鸡尾酒的调制、果盘的制作等操作技能的培训。

（3）案例分析法。这是把工作中发生的案例让学员进行分析、研究并提出见解的一种培训方法，它多适用于课堂教学和会议讨论式教学。这种方法能使理论和实际紧密结合，学员有充分的感性认识，通过案例分析，能培养学员分析问题、判断问题和解决问题的能力。案例应具有典型性、实用性、趣味性，可以是现实的，也可以是虚构的，往往有多种解决的办法，因此适合充分利用讨论的形式，畅所欲言，集思广益，达到相互启发、达成共识的目的。

（4）角色扮演法。这是学员在一个仿造或真实的工作环境中，按照实际岗位和标准，扮演成各种角色而进行的一种训练方法。它多用于模拟训练，比较适合程序化、规范化强的培训活动。例如，在培训营业中的“结账程序”内容时，可由一些学员扮演“宾客”，另一些学员扮演“调酒员或服务员、收银员”。当“宾客”要求结账时，由“调酒员或服务员”按照标准结账程序为其提供服务。

（5）讨论法。讨论法是以会议的形式，发动学员对某一问题展开讨论，从而达到教学目的的一种实用性很强的培训方法。采用讨论法培训，必须由指导培训的教员担任讨论会的主持人，对讨论会的全过程实施进行策划与控制。讨论法培训的效果，取决于教员的经验与技巧。教员要善于激发学员踊跃发言，引导学员的想象力，要控制好讨论气氛，不偏离主题。通过对讨论意见的归纳小结，逐步引导学员对讨论结果有统一的认识。

（6）岗位训练法。以工作岗位为课堂，主要是训练服务员的操作技能。教员要善于利用淡季以及班前班后的空余时间，指导服务员进行各项操作技能的训练，以达到规范要求。

（7）视听法。视听法培训是指使用各种视听教学设备为主要培训手段进行培训的方法，它既适用于课堂教学，又适用于情景教学、会议讨论等教学形式。视听教具包括电视机、录像机、录音机、投影机等。有针对性地使用视听教具，有助于使教学活动变得生动形象，帮助学员加深理论知识的理解，提高其实际操作能力。

卓有成效的培训多采取互动的培训方式，员工互动的时间多，讲解的时间少，边互动边讲解的方式，使整个培训充满趣味性，更利于达到培训的目的。



知识拓展

一、调查目标市场时需要注意的事项

1. 一定要以客人的身份出现在竞争对手面前，因为只有这样，才能看到想看的东西，才能

看到对方真实的一面。

2. 一定要在该酒吧内消费，感受一下服务质量和出品质量。

3. 要做多次不同时段的考查，才能正确掌握对手的真正优点在哪里，哪个时段的客源最多，对方的客源与自己定位的目标客源是否有重叠。

4. 要多和那里的客人交谈，了解他们前来消费的真正原因。

5. 对方的价格与装修风格、员工的工资是需要了解的重要内容。

6. 经营手法、宣传手法、近期的促销活动也是市场调查的重要内容。

7. 在酒吧的周围做问卷调查也是了解目标市场的有效方法，同时也可以得到一个预先宣传酒吧的机会。

二、小额抵押贷款

小额抵押贷款，是指借款人可以用未到期的整存整取、存本取息、大额可转让定期存单和外币定期储蓄存款存单作为抵押，向所开户的储蓄所或其介绍的储蓄所申请贷款。

小额抵押贷款起点为人民币 1 000 元，每笔贷款额不得超过存单面额的 80%，贷款最高限额不超过人民币 10 万元。借款期限不得超过抵押存单的到期日，若为多张存单抵押，以距离到期日最近的时间确定贷款期限，且最长不超过 1 年。贷款利率按同档次流动资金贷款利率只设半年期和 1 年期两档。如遇到利率调整，在贷款期限内利率不变。小额抵押贷款应按期归还，借款人无法按期归还时，逾期 1 个月以内的，将自逾期之日起在原利率的基础上加收 20%的利息；逾期 1 个月，借款人仍无法偿还的，贷款机构有权将抵押存单做抵还贷款处理。

三、办理酒吧合法经营手续的具体步骤

1. 到当地工商局营业所进行名称审核，领取酒吧名称审核单。

申办材料：营业场所产权证明复印件。如果营业场所属于租赁，还必须出具租赁合同、租赁双方的身份证复印件，以及酒吧业主的一寸彩照一张。

2. 向当地卫生局申请卫生许可证。

申办材料：本地市工商局营业所颁发的名称审核单。

经营场所的产权证明、平面图。经营者必须制定一套切实可行的卫生制度，譬如该酒吧如何保持食物的清洁，消灭蟑螂、蚊子等害虫，必须备有一些消毒药水，酒吧的工作人员，包括经营者在内，都必须经过医院的体检。在卫生局颁发许可证之前，还会有人到经营场所进行现场勘察。

3. 到所属的环保局办理排污许可证。

申办材料：酒吧名字审核单、营业场所的产权证明、内部平面图、周边环境平面图（手工绘制也行，只要清楚描绘酒吧所在地理位置即可）、酒吧业主的身份证复印件。

在居民住房里开酒吧，是不允许的。

4. 到当地工商局营业所申请工商营业执照。

申办材料：当地卫生局颁发的卫生许可证，当地环保局颁发的排污许可证。

一般来说，只要拿到这两张许可证明，领取营业执照不成问题。营业执照领取后，应该到酒类专卖局和烟类专卖局领取酒类零售许可证和烟草零售许可证。

5. 到当地消防中队申请“建筑消防审批证明”。

申办材料：营业场所的产权证明或租赁合同，业主身份证明，装修施工平面图，酒吧的水、电管路图。

跟以往不同的是，开办酒吧，已经不需要获得公安部门的治安许可证明了。

6. 到当地文化局进行演出备案。

申办材料：演出人员的姓名、籍贯、性别等个人基本资料，演出节目。

程序很简单，只须填写几张表格就行（这项规定针对演艺类酒吧，如果没有演出节目的酒吧，可以免去这道程序）。

7. 到当地税务局办理税务登记。持工商执照、身份证复印件、相关优惠证明，填写税务登记证，手续齐全合法的几天内可以领证。具体优惠政策由税政部门根据文件研究决定。

申办材料：工商营业执照或主管单位批准文件，企事业单位法人证书或个人身份证。

四、酒吧设立条件

根据《娱乐服务场所重新审核验收标准》第九条，酒吧的设立必须符合以下几条：

1. 酒吧营业厅内不得设置包厢、包房。

2. 未经文化行政部门许可，不得聘请演出团体或个人在酒吧内从事表演活动。

3. 场所入口处应设置一警示牌匾，内容包括：

（1）核定人数和服务员人数。酒吧内的核定客容量为实用面积每 2 平方米 1 人，酒吧内的服务员按核定客容量的 10%配置。

（2）严禁“黄赌毒”，严禁盈利性陪侍。

（3）不得接纳未成年人。

（4）营业时间不得早于 8 时，晚于次日凌晨 2 时。

五、酒吧优秀员工的十个习惯

1. 微笑。
2. 鞋面无灰尘。
3. 见到同事主动打招呼。
4. 能够叫出客人的称谓。
5. 预见客人的需求。
6. 从不使用客用设施。
7. 认识并汇报酒吧的缺点。
8. 随手关灯。
9. 勇于承担责任。
10. 时刻牢记自己是酒吧的一员。

六、酒吧实用员工培训内容——工作中的实用处事方法与技巧

1. 客人提出的问题，自己不清楚，难以回答时该怎么办？

（1）一个优秀的服务员，除了有良好的服务态度，熟练的服务技巧，丰富的业务知识之外，

还需要熟悉本企业的理念、概况和同行业情况，这样就避免出现客人提出问题时不懂或不清楚，难以回答的现象。

（2）对于客人提出的问题，要细心倾听，详尽回答，遇到自己不懂或不清楚，没有把握回答的问题，要请客人稍候，向有关人员请教或查询后再回答。

（3）如果提出的问题较复杂，一下子弄不清楚时，可请客人回台位稍候，弄清楚后再答复客人。经努力仍无法解答时也应给客人一个回音，并要耐心解释，表示歉意。

（4）客人提出的问题，不能使用“我不知道”、“我不懂”或“我想”、“可能”等词语去答复客人。

2. 客人正在谈话，服务人员有事找他时怎么办？

（1）绝不应冒失地打断客人的谈话，应有礼貌地站在客人的一旁，双目注视着要找的客人。

（2）客人一般都会意识到你是有事要找他，便会主动停下谈话，向你询问，这时首先应向其他客人表示歉意：“先生（小姐）对不起，打扰您们一下。”

（3）向所找客人讲述要找他的事由，说话时要注意简明扼要。

（4）待客人答复后应向其他客人表示歉意：“对不起，打扰您们了。”然后有礼貌地离开。

（5）如果用上述的办法，客人仍未觉察到你要找他时，应有礼貌地站在旁边等待客人谈话的间隙，表示歉意后再叙述：“不好意思，打扰一下。”述后要表示歉意。

3. 当客人在大堂向地上吐痰、弹烟灰时，作为服务员应如何对待？

（1）首先酒吧要坚持让每个客人（包括不文明客人在内）切身感到酒吧是把自己真正当“贵宾”看待。“错”在客人，酒吧却还把“对”留给对方，任劳任怨，克己为客。

（2）酒吧可采用“身教”的诚意感动不讲究卫生的客人，不要指责、解释或婉转批评客人，而应用无声语言为不够文明的客人示范。客人痰吐到哪里，服务员就擦到哪里，客人烟灰弹到哪里，服务员就应托着烟缸跟到哪里。

4. 在服务中，自己的心情欠佳怎么办？

（1）在工作中，不论自己的心情好坏，对客人均要一样热情、有礼。

（2）有些人可能在上班前碰到一些事情以致心情很不愉快。诚然，人是有感情的，但不管在什么情况下都应该忘记自己的私事，把精神投入到工作中去。

（3）要经常反问自己在服务中是否做到面带笑容和给人留下愉快的印象。

（4）只要每时每刻都记住“微笑”和“礼貌”，便能够在服务过程中控制自己，给客人提供良好优质的服务。

5. 在服务工作中出现小差错时怎么办？

（1）要抱着认真负责的态度，尽最大的努力将工作做得完善妥帖，避免出现差错事故。

（2）客人在场时首先要表示歉意，并及时采取补救的办法。

（3）事后要仔细查找原因，如实向上级汇报。

（4）吸取经验教训，避免类似的差错发生。

（5）凡是出现差错，均不能隐瞒。如自己不能解决，要马上请示上级，以免酿成更大的事故。

6. 客人出现不礼貌的行为时怎么办？

（1）要分清不礼貌的行为是属于什么性质的。如果是客人向服务员投掷物品，讲粗口，我们必须忍耐，保持冷静和克制的态度，不能和客人发生硬性冲突，并根据情况，主动先向客人赔礼道歉，只要我们谦虚诚恳，一般有理性的客人都会为自己不礼貌的行为而过意不去。

（2）如果客人对女服务员态度轻浮甚至动手动脚，女服务员的态度要严肃，并迅速回避，告知经理更换其他男性服务员继续为其服务。

（3）如果情节严重，如客人动手打人，当事人应该保持冷静和克制的态度，绝对不能和客人发生硬性冲突，应马上向当班经理报告，由经理出面，根据客人不同的态度给予适当的处理。

（4）将详情整理成书面材料向上汇报，并将事情经过及处理情况做好记录备查。

7. 客人对我们提出批评时怎么办？

（1）如果客人对我们当面提出批评，服务员应虚心听取，诚意接受，并真诚致谢。

（2）在客人未讲完之前不要急于辩解，对自己工作中的不足之处要向客人表示歉意，并马上加以纠正。

（3）如果是客人一时误解而提出的意见，要选择适当的时机做耐心细致的解释，争取客人的谅解，并向客人表示感谢，多谢他帮助我们改进工作。

（4）对于客人的书面批评，同样要虚心接受，根据书面上的意见加以分析，好的意见要采纳并改正。

（5）如客人还未离店，应主动上前征求意见，向客人道歉，并表示感谢。

（6）对待客人的意见有则改之，无则加勉。对于客人提出的各种意见、要求，要及时汇报。

8. 客人对服务员讲不礼貌的语言时怎么办？

（1）客人对服务员讲粗话的只是极少数，服务员不应因对方讲粗言而表示厌恶或特意用同样的粗言或不良的表情回敬客人。

（2）应用文明礼貌的服务语言和不卑不亢的态度来对待客人，使其感到自己的失礼。这样，他的这些不文明行为就会有所收敛，显示了我们的文明礼貌和服务风范。

9. 遇到刁难的客人时该怎么办？

（1）在日常的服务工作中要揣摩客人的心理，掌握客人的性格和生活特点，更要注意热情、有礼、主动、周到地为客人服务，力求将服务工作做在客人开口之前。

（2）细心观察，分析客人刁难的原因，以便做好对客人的服务工作。

（3）注意保持冷静的态度，以礼相待，谦虚待客，严于责己，表示歉意。

（4）如仍未解决，应向上反映，并做好情况记录，留做资料备查。

10. 客人向你纠缠时怎么办？

（1）服务员不应以任何不耐烦、不礼貌的言行冲撞客人。

（2）要想办法摆脱客人的纠缠，当班的服务员应主动配合，让被纠缠的服务员干别的工作，避开客人的纠缠。

（3）当一个人在服务台，又不能离开现场时，应运用语言艺术婉言摆脱客人的纠缠，例如："实在对不起，如果没有什么事的话，我还要干别的工作，请原谅。"

（4）借故找一些其他工作干，以摆脱客人的纠缠。

（5）如果仍然无效，可向当班经理反映，换其他服务员为其服务或暂时请假。

11. 客人向我们投诉时怎么办？

（1）客人投诉时首先要耐心倾听，让客人把话讲完，这样做自然会使客人的情绪平静下来。

（2）必要时把客人的投诉意见记下来，然后向上汇报，不要急于辩解和反驳。

（3）不论客人是口头，还是书面投诉，都要详细了解情况，做出具体分析，如果是设备问题，应采取措施或马上修理。

（4）假使客人尚未离店，应该给一个答复，让客人知道已经处理。如果是酒吧的错，可根据情况，必要时请经理出面向客人道歉，感谢客人的批评和指导，使客人觉得他的投诉得到重视。如果处理得当，会使客人更喜爱我们酒吧。

（5）对于客人的侧面投诉，同样要重视，必须向经理反映，以便改进服务工作。

（6）做好投诉和处理过程的记录，以便研究客人投诉的原因，防止类似的投诉再次发生。

12. 如何处理客人损坏物品的事件？

（1）发现破损物品后，要及时和气地告诉客人有什么物品损坏了，可采用的语言："对不起，您打破的物品我帮您清理一下好吗？以免造成危险。"

（2）把破损物品放于吧台，开破损单到该台位，告知收银员。收银员根据客损物品价目表划价。

（3）结账时服务员要向客人言明，并把破损物品给客人看，协助收银结账。



能力鉴定

经过能力鉴定，填制表 11.2～表 11.4。

表 11.2　酒吧创业认知能力鉴定表（一）

被鉴定者姓名：_____　　能力单位：酒吧选址

鉴定或工作场所：_____　　鉴定者姓名：_____

关键能力	评价指标	是否具备能力	
		是	不是
记忆能力	酒吧选址考虑的主要因素		
理解能力	酒吧的市场定位与酒吧的经营模式、装修风格、用料、酒水牌的制定、餐牌的制定以及员工的培训等方面的紧密联系		
判断能力	选定一个区域，分析区域环境的特征，对该地是否可以开办一家酒吧做出判断意见		

被鉴定者能力：满意_____　　不满意_____

对被鉴定者的反馈：

鉴定者签名：_____　　日期：_____

表 11.3　酒吧创业认知能力鉴定表（二）

被鉴定者姓名：_____　　能力单位：办理酒吧合法经营手续

鉴定或工作场所：_____　　鉴定者姓名：_____

关键能力	评价指标	是否具备能力	
		是	不是
记忆能力	酒吧取得合法经营手续的相关证件名称、所需材料、办理部门、办理流程及具体步骤		
理解能力	酒吧开业前进行登记注册的作用		

被鉴定者能力：满意_____　　不满意_____

对被鉴定者的反馈：

鉴定者签名：_____　　日期：_____

表 11.4　酒吧创业认知能力鉴定表（三）

被鉴定者姓名：_____　　能力单位：酒吧员工招聘与培训

鉴定或工作场所：_____　　鉴定者姓名：_____

关键能力	评价指标	是否具备能力	
		是	不是
记忆能力	1. 知道酒吧员工招聘的程序		
	2. 掌握员工培训的常用方法		
	3. 了解员工招聘渠道		
	4. 知道员工培训的对象与时机		
理解能力	酒吧员工招聘与培训的作用		
应用能力	能制定一个较为详细的酒吧员工培训计划		

被鉴定者能力：满意_____　　不满意_____

对被鉴定者的反馈：

鉴定者签名：　　日期：



实战训练

将学生分成小组，走访酒吧，对其地理位置进行分析，并能提出酒吧创业意见。



项目回顾

酒吧在准备投资之前，第一件事情就是市场调研，根据市场调研对酒吧进行市场定位。所谓定位，就是未来想要开的酒吧，应该属于什么样的形式，想要做成什么样的感觉，吸引什么样的客人。酒吧的市场定位与酒吧的经营模式、装修风格、用料、酒水牌的制定、餐牌的制定以及员工的培训等紧密联系在一起。

创业的先决条件是资金，开酒吧也就是资本的运作。创业者在自己资金不足的情况下，可以通过寻找合伙人出资，这是解决办法之一。创业者解决资金不足的另一个渠道就是向银行贷款。

员工招聘是指组织根据人力资源管理规划和工作分析的要求，从组织内部和外部吸收人力资源的过程。员工招聘包括员工招募、甄选和聘用等内容。培训是酒吧管理的一项基本功能，可以说是酒吧最有效、最有价值的工具。培训的目的在于使员工掌握某种特殊工作需要的知识与技能，从而使酒吧的整体目标在每一位员工的工作中得以实现。